FOGÕES
COCINAS

INSTRUÇÕES TÉCNICAS
INSTRUCCIONES TECNICAS

Instalação – Utilização – Manutenção **PT**

Instalación – Uso – Manutención **ES**

íNDICE

1	APRESENTAÇÃO	3
2	ADVERTÊNCIAS GERAIS	4
3	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	5
3.1	INSTALAÇÃO DO APARELHO	5
3.2	LIGAÇÃO DA PARTE DE GÁS	7
3.3	LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA	8
3.4	TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES	9
3.5	MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS VÁLVULAS	10
4	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	11
4.1	CONSELHOS PRELIMINARES	11
4.2	UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO (MODELOS COM)	13
4.3	UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉTRICAS (MODELOS COM)	14
4.4	UTILIZAÇÃO DA MESA VITROCERÂMICA (MODELOS COM)	15
4.5	UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR A GÁS (MODELOS G)	15
4.6	UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS E GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS M)	16
4.7	UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS E)	16
4.8	UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO (MODELOS EV)	17
4.9	UTILIZAÇÃO DO ESPETO ROTATIVO (NOS MODELOS COM)	18
4.10	UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO (NOS MODELOS COM)	18
4.11	UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS (NOS MODELOS COM)	18
4.12	UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL (NOS MODELOS COM)	19
4.13	UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (NOS MODELOS COM)	20
4.14	RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E GRELHADOR	23
5	INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	24
6	CONTROLO DO PRODUTO	28
7	QUADROS	28
8	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	29

1 APRESENTAÇÃO

Estimado(a) Cliente,
Acaba de adquirir um dos produtos da nossa vasta gama. Agradecemos a confiança que demonstrou pela nossa marca.
Estamos seguros de que, com o passar do tempo, chegará à conclusão de que valeu a pena tal confiança.
O rigor que colocamos, tanto nos materiais utilizados, como na fabricação e controlo do aparelho, fazem dele um produto de qualidade adequado às suas exigências.

ATENÇÃO:
A instalação, regulação ou manutenção do aparelho deve ser efectuada por um técnico qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

Solicitamos que leia com atenção este Manual de Instruções, com orientações gerais para a instalação, utilização e manutenção, elaborado especialmente para si a partir de sugestões recolhidas entre clientes e especialistas.
Será de grande utilidade conhecer, com todo o detalhe, o funcionamento e a manutenção do aparelho, de modo a poder obter os melhores resultados.
Guarde este Manual de Instruções e entregue-o com o fogão caso este mude de utilizador.

CONSELHOS AMBIENTAIS

	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

ATENÇÃO:
O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer com o uso.
Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que supervisionadas.

AVISO: cozinhar num fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir com uma tampa ou um cobertor de fogo as chamas.

AVISO: perigo de incêndio: não armazenar recipientes ou outras coisas dentro do forno
Não colocar no compartimento situado debaixo do forno, materiais inflamáveis (óleo, plástico, papel etc..)
Durante o uso o aparelho fica quente, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
Aviso: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso, crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.
Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistemas de controlo remoto.
Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.
As crianças não devem brincar com o aparelho
A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão
Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento sobre a tampa antes de a abrir. Só se deve fechar a tampa após os queimadores e/ou placas eléctricas estarem frios.
Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que o aparelho deslize da base.
Na ligação eléctrica deve ser prevista na canalização fixa um meio para deslizar o fogão da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

3 INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

3.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO

O fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de uma instalação e/ou utilização incorrecta.

GERAL

Antes de proceder à instalação do aparelho deverá retirar a película de plástico adesivo que protege algumas partes metálicas.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que deslize da base. Os fogões devem estar bem assentes e nivelados (com ajuda dos pés niveladores).

PARTE ELÉCTRICA:

As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta na costa do fogão, junto à caixa eléctrica.

PARTE GÁS:

Este aparelho pertence à categoria II2H3+, país de destino directo PT.

Este aparelho é de classe 1: (parte de gás) aparelho de cozinha isolado de livre instalação e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.

Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) protecção contra sobreaquecimentos.

Este aparelho deve ser instalado e ligado conforme as regras de instalação em vigor. As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta, junto à entrada de gás.

A instalação do aparelho deve ser efectuada por um Técnico Qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

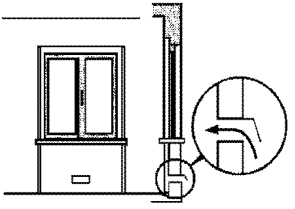
O aparelho só deve ser instalado em locais com condições apropriadas, no que se refere a dimensões, ventilação e evacuação dos produtos da combustão. Este aparelho não está concebido para ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

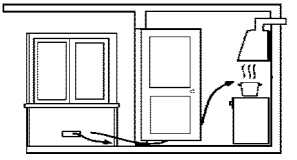
O fogão só deve ser instalado em locais permanentemente ventilados, de acordo com a regulamentação em vigor. Deve ser tomada particular atenção aos requisitos de ventilação. O local de instalação deve dispor de um sistema permanente de descarga dos produtos da combustão para o exterior.

O fluxo de ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes de separação do compartimento com o exterior ou por condutas de alimentação de ar.

O fluxo de ar também pode ser obtido por via indirecta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação directa, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.

O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).



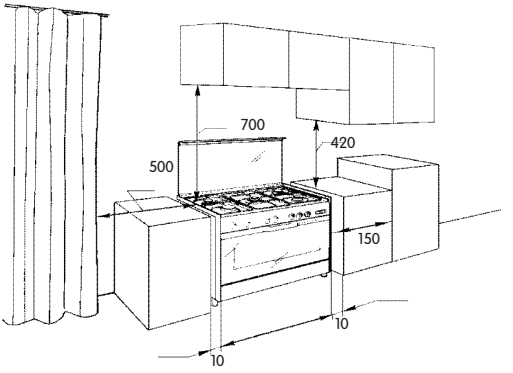


As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de 100 cm^2 e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente.

Para aparelhos sem válvulas de segurança na mesa de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de 200 cm^2.

Não colocar no compartimento, situado debaixo do forno, materiais inflamáveis, (óleo, plástico, papel,...).

As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior em 75^{O}C relativamente à temperatura ambiente.
A parede posterior deve ser de material incombustível.
Materiais combustíveis, por exemplo cortinas, devem estar à distância mínima de 500 mm.
A distância mínima a uma parede adjacente mais alta do que o plano de trabalho, a que este aparelho deve ser instalado, é de 150 mm.
Se o fogão estiver instalado debaixo de um móvel, este deve de estar à altura mínima de 700 mm da mesa de trabalho.
Os móveis colocados por cima e ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 420 mm da mesa de trabalho.
O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 650 mm da mesa de trabalho.
As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 10 mm dos lados do mesmo que estão abaixo da mesa de trabalho ou abaixo do sobretampo fechado (para os aparelhos que têm sobretampo).

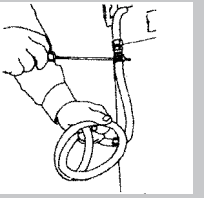


3.2 LIGAÇÃO DA PARTE DE GÁS

Este aparelho possui uma etiqueta localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para o qual foi preparado na fábrica.
Antes de ligar o aparelho, verificar se está preparado para o tipo de gás e pressão de que dispõe.
Caso contrário, deve efectuar a transformação, obedecendo a todas as regras indicadas mais à frente.
As indicações sobre os gases e as pressões utilizáveis estão contidas na placa de características do aparelho e no quadro 1.
As garrafas de gás butano, não funcionam em lugares com temperaturas baixas. Nestas situações, recomendamos um técnico qualificado para substituir o gás butano por propano. As garrafas de propano nunca devem ser instaladas no interior de edifícios.

O aparelho pode ser ligado, tanto a uma garrafa de gás, equipada com o respectivo redutor, como a uma torneira de corte de uma rede de gás. Como se trata de um aparelho móvel pode utilizar os seguintes tipos de tubos:
- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, certificado de acordo com uma norma aplicável, ligado ao porta tubos adequado. Deve levar abraçadeiras nas duas extremidades.
- Tubo flexível de aço inoxidável, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.
- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.

ATENÇÃO:
- O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido
- Não deve estar em contacto com a parte traseira do aparelho
- Deve ser substituído antes de terminar o prazo de validade
- Deve ser estar totalmente à vista
- As abraçadeiras devem ser adequadas à sua função, para proporcionar um aperto eficaz
- Não deve exceder o comprimento máximo estipulado nos regulamentos em vigor
- O comprimento mínimo do tubo flexível para a correta ligação deve ser de 400 mm

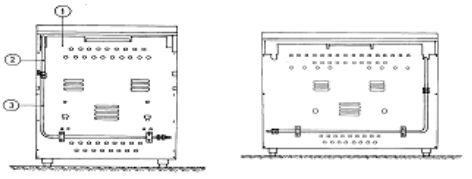


A ligação no fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.

A ligação no fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta-tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.

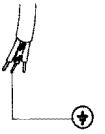


3.3 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA

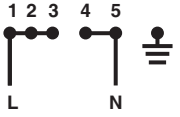
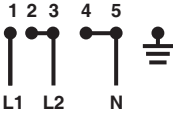
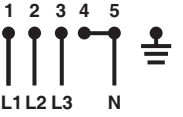
MUITO IMPORTANTE:
A ligação do fogão à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.
Deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o fogão da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

Antes de proceder à ligação do fogão, verificar se a instalação eléctrica e o dispositivo de protecção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características ou quadro de características técnicas).
Os aparelhos estão dotados de cabo de alimentação e preparados para funcionar com uma frequência de 50/60 Hz. De acordo com os modelos a alimentação eléctrica pode ser monofásica, bifásica ou trifásica.
Nos aparelhos com ficha, deve ligar a ficha a uma tomada de corrente com contacto de terra.

Para proceder à ligação do cabo de alimentação à rede é necessário ter em consideração:
- o cabo verde/amarelo (de segurança) deva estar ligado com a o fio de terra;
- o cabo azul é um cabo neutro;
- os cabos: castanho, preto ou vermelho são cabos fase (live);
- nenhum cabo deve ter contacto com as superfícies aquecidas superiores aos 50^{O}C;
- se o fogão for fornecido sem cabo, será necessário usar um cabo do tipo H05VV-F (monofásico) ou H05RR-F (trifásico).



Para proceder à transformação actuar com base nos esquemas:

monofásica 220 - 240 V 2 + 1 condutores	bifásica 380 - 415 V 2N 3 + 1 condutores	trifásica 380 - 415 V 3N 4 + 1 condutores
		

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as normas em vigor não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de instalação e/ou utilização incorrectas.

3.4 TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES

O aparelho está concebido para poder trabalhar com gás butano, propano ou natural.
O aparelho possui uma etiqueta, localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica. A indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica também se encontra inscrita na etiqueta da embalagem do fogão.
Para fazer a transformação de um gás para outro, proceder da seguinte forma:

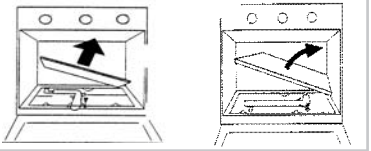
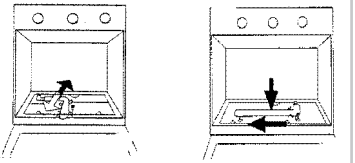
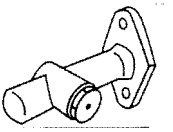
1 - Caso necessário, colocar o porta tubos correspondente ao gás disponível (diâmetro pequeno para o gás butano ou propano, diâmetro grande para o gás natural).

2 - Queimadores da mesa de trabalho:

2.1 - Retirar as grelhas da mesa de trabalho, as tampas e os espalhadores dos queimadores
.
2.2 - Retirar os injectores e substitui-los pelos adequados ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar.

2.3 - Voltar a montar os espalhadores, as tampas dos queimadores e as grelhas.

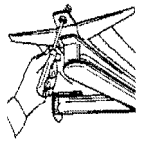
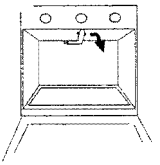
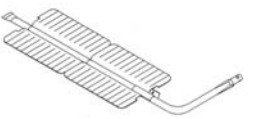
3 - Forno:

3.1 - Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios e o fundo do forno.	
3.2 - Retirar o queimador desapertando os parafusos de fixação, puxando-o para o lado e levantando-o, puxar para a frente.	
3.3 - Retirar o injector do seu suporte e substitui-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).	

4 - Grelhador

4.1 - Abrir a porta do forno e retirar os acessórios.

4.2 - Retirar o queimador / reflector desapertando os parafusos de fixação e retirá-lo do suporte do injector puxando--o para baixo.

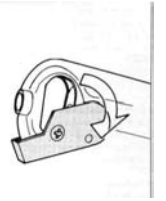




4.3 - Retirar o injector do seu suporte e substitui-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).

4.4 - Apertar o queimador/reflector no seu sítio e recolocar os acessórios internos.

5 - Regulação do ar primário - só no queimador do forno e/ou grelhador.

5.1 - Desloque o regulador do ar que se encontra à entrada do queimador, junto ao injector, para aumentar ou diminuir a passagem do ar.

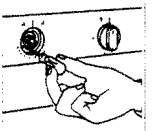


6 - Regulação do caudal mínimo:

6.1 - Acender o queimador e rodar o manípulo até à posição de "mínimo".

6.2 - Nesta posição, retirar o manípulo da haste da torneira.

6.3 - Actuar, com uma chave de fendas, no parafuso existente no corpo da torneira, até a chama ficar o mais curta possível e estável.



6.4 - Montar o manípulo e passar rapidamente do "mínimo" ao "máximo" (e vice-versa), várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.

7 - Depois de efectuadas as alterações deve pesquisar eventuais fugas com um produto espumífero. NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.

8 - Colocar junto da entrada de gás a etiqueta com a indicação do gás para o qual o aparelho ficou preparado "Aparelho preparado para ...".

3.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS VÁLVULAS

Se qualquer válvula de gás apresentar prisão no seu movimento de rotação, não forçar. É possível que necessite de ser lubrificada.
Esta intervenção deve ser sempre efectuada por um Técnico Qualificado.
Para ter acesso às válvulas de gás, retirar os queimadores e desmontar a mesa de trabalho.
A lubrificação das válvulas deve ser executada do seguinte modo:
- Desapertar a tampa com uma chave de fendas.
- Retirar o macho cónico do seu alojamento.
- Limpar o macho com um pano seco.
- Olear o macho com lubrificante aconselhado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), tendo o cuidado de não obstruir os furos de passagem de gás.
- Voltar a montar o macho, apertando seguidamente a tampa.
- Rodar o macho várias vezes para verificar se não existe qualquer prisão.
- Verificar, por último, se não existe qualquer fuga, com a torneira fechada e com a torneira aberta. A pesquisa de fuga deve ser feita com produto espumífero. Nunca utilizar uma chama.

4 INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

4.1 CONSELHOS PRELIMINARES

ATENÇÃO:
As partes acessíveis podem estar quentes, quando o forno ou grelhador está em funcionamento.
As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

GERAL:
O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.
Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.
Antes de retirar as panelas desligue os queimadores e/ou as placas eléctricas.
Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.
Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesivo que protege certas partes metálicas.
O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização, e até os queimadores e/ou placas eléctricas estarem frios.
Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento antes de abrir a tampa. Utilize a tampa do fogão somente para proteger a mesa de trabalho e não para qualquer outra função.
Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia podem inflamar-se.
Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

ATENÇÃO:
Utilizar recipientes com fundo plano.
Utilizar recipientes que não ultrapassem os bordos da mesa de trabalho.
Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

PARTE DE GÁS:
O aparelho é da classe 1 (livre instalação parte de gás) e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.
Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) protecção contra sobreaquecimentos.
Antes de ligar o aparelho certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás. Quando ligar os queimadores certifique-se de que a chama está regular.
A utilização do aparelho a gás requer uma regular troca de ar. Verifique se a instalação cumpre com os requisitos mencionados na secção 3.2.
A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.
Assegurar-se que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer de uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência da ventilação mecânica, se ela existir.
Os materiais que se encontram nas proximidades do fogão devem poder suportar temperaturas até 90^{O}C.
Se um queimador se apagar acidentalmente, desligá-lo, esperar um minuto e voltar a ligar.

Instalação dos niveladores:

Retire os niveladores que se encontram no interior do forno

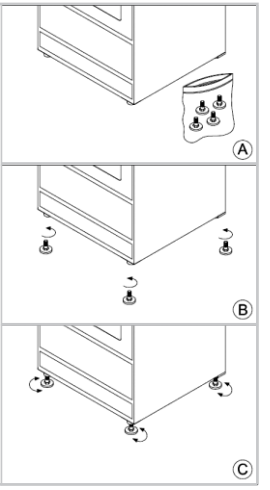
Peça a uma pessoa que levante um lado do fogão e atarraxe os niveladores nos furos existentes no fundo do fogão

Não vire o aparelho de pernas para o ar.

Peça ajuda para levantar o outro lado do fogão e atarraxe os outros niveladores do mesmo modo.

Ajuste a altura dos pés rodando a parte de baixo do nivelador.

O fogão deve ficar nivelado.



Nos modelos que só levam dois niveladores, estes devem ser colocados à frente.

Os modelos de 55x60 levam nivelador H48/64mm

2 niveladores sem base para trás + 2 niveladores com base para frente do fogão

4.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO (MODELOS COM)

A utilização correcta dos queimadores de gás da mesa de trabalho tem como consequência imediata um serviço mais eficaz e uma economia de energia.
A potência dos queimadores está indicada no quadro 1. A panela deve ter um diâmetro apropriado ao queimador ver o quadro 2.
Estes modelos têm uma grelha redutora amovível, que pode ser utilizada em todos os queimadores de modo a permitir a utilização de recipientes mais pequenos com a estabilidade necessária. Deve utilizá-la sempre que necessário.
A chama não deve transbordar o fundo do recipiente pois, deste modo, uma parte da energia é consumida sem produzir trabalho, perde-se.
A posição correcta é:

IMPORTANTE:
Nos modelos com queimador WOK deve ter em atenção o seguinte:
Colocar bem a tampa do queimador WOK de modo a garantir uma boa queima.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE GÁS DA MESA DE TRABALHO

- Seleccionar o queimador que se quere utilizar, pressionar o manípulo da respectiva torneira e rodar no sentido anti-horário, até à posição de "máximo", que é representada por uma chama grande.

- Para reduzir a potência do queimador rodar o manípulo até à posição de "mínimo", representada por uma chama pequena.

- Para apagar a chama do queimador basta rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de "apagado" representado por um círculo negro na parte superior do painel. ●

Queimadores da mesa de trabalho com segurança:
Todos os modelos possuem dispositivos de segurança nos queimadores da mesa de trabalho
Se a alimentação de gás for deficiente ou a chama se extinguir acidentalmente, a passagem de gás é fechada automaticamente.
Para acender o queimador é necessária uma intervenção do utilizador.
Neste caso e depois de verificar que não existe deficiência na alimentação em gás, espere um minuto e repita o acendimento.
Neste tipo de fogões é necessário manter pressionado o manípulo durante cerca de 10 segundos.
Após este tempo largar o manípulo, verificando se o queimador ficou aceso.

4.3 UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉCTRICAS (NOS MODELOS COM)

ATENÇÃO:
A placa eléctrica está coberta com um verniz para sua protecção.
Antes da primeira utilização, deve pôr a funcionar em vazio, com o manípulo na posição 3, durante 3 minutos.

RECOMENDA-SE:
Nunca coloque a placa a funcionar em vazio, pois isso pode levar à sua deterioração, partindo-se.
Os recipientes utilizados tenham fundo plano e espesso, com o fim de fazer um completo aproveitamento do calor.
A figura mostra a situação em que se verifica um correcto assentamento do recipiente sobre a placa.

Os diâmetros dos recipientes devem ser adequados aos da placa. Os recipientes com diâmetro muito superior ao da placa levam a que o cozinhado demore muito tempo.

Pelo contrário, os recipientes com diâmetro muito inferior ao da placa conduzem, a um desperdício de energia e a que possíveis derramamentos dos cozinhados se façam sobre a placa, criando incrustações sempre prejudiciais à duração da mesma.

Utilização das placas eléctricas:
O funcionamento das placas eléctricas, realiza-se girando o manípulo de 7 posições, e, colocando o número desejado no ponto mais alto do painel.
A potência na posição 1 é mínima e máxima na posição 6, ver quadro 2.
Para desligar a placa eléctrica rodar o manípulo de modo a colocar o número 0 no ponto mais alto do painel.

O funcionamento de qualquer placa é indicado com o acendimento de um sinalizador luminoso, colocado no painel de manípulos.

4.4 UTILIZAÇÃO DA MESA VITROCERÂMICA (MODELOS COM)

ADVERTÊNCIA
Zona de "MANTER QUENTE"
Este fogão (EV8 90 Vitro SP) possui uma zona especifica para manter quente o seu cozinhado.
A zona posterior direita destina-se exclusivamente a manter o cozinhado a uma temperatura baixa adequada sem sobreaquecer os alimentos.
Essa zona "WARMER" não poderá ser usada para cocção como as restantes quatro zonas, dado ter uma potência muito baixa.

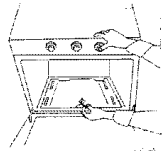
É possível usar recipientes de vidro, de porcelana ou de aço desde que tenham um fundo plano.
Recomenda-se tapar os recipientes enquanto cozinha, com isto economizará uma quantidade considerável de energia.
Deve usar um recipiente com um diâmetro semelhante para a área aquecida.
Não use recipientes com diâmetro inferior à área onde pretende cozinhar.
Se utilizar recipientes não adequados, o termóstato desactivará antes de alcançar a temperatura requerida, prolongará o tempo de cozinhado e desperdiça energia.

Utilização das zonas de aquecimento:
O funcionamento das zonas realiza-se girando o manípulo correspondente à zona pretendida para uma das posições entre 1 e 3 (1 - nível minimo; 3 - nível máximo)
Nos modelos com zona de aquecimento duplo (refª D), esta é activada girando o manípulo correspondente no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um "clique"; a zona dupla está activada, colocar o manípulo na posição pretendida entre 1 e 3.
Para desligar a zona rodar o manípulo correspondente à zona pretendida para a posição 0.
O funcionamento de qualquer zona de aquecimento é indicado com o acendimento de um sinalizador luminoso, colocado no painel.
A indicação da zona ainda quente "calor residual" é dada por sinalizadores na zona frontal do vidro.
Depois de desligar as zonas de aquecimento, é preciso algum tempo para estas arrefecerem. Verificar o sinalizador de "calor residual". O calor residual pode ser utilizado para manter o cozinhado quente.

4.5 UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR A GÁS (MODELOS G)

Se durante o funcionamento do forno ou do grelhador a chama se apagar acidentalmente, faltar o gás ou produzir-se alguma avaria no sistema de segurança, a alimentação do gás é cortada automaticamente.
O forno ou o grelhador não volta a funcionar sem que haja uma acção deliberada do utilizador.
Caso isto aconteça e depois de se verificar que o problema não é ocasionado por falta de gás esperar 1 minuto e voltar a pôr o forno ou o grelhador a funcionar.
Para colocar o queimador em funcionamento pressionar o manípulo durante cerca de 10 segundos.
Depois deste tempo soltar o manípulo, o queimador deve permanecer em funcionamento.

4.5.1 FORNO A GÁS

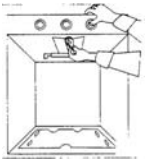


Para acender o forno proceder do seguinte modo:
Accionar o botão do acendedor ϟ ou abrir a porta do forno e aproximar uma chama ao queimador através do orificio existente na base do forno.

Premir o manípulo da válvula do forno, colocada debaixo do símbolo ou e rodá-lo no sentido anti-horário, até à posição de "máximo" que é representada por uma chama grande no painel.
Manter o manípulo premido durante cerca de 10 segundos.
Terminado este tempo soltar o manípulo o forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário, repetir a operação.
Para diminuir a potência, rodar o manípulo até à posição de "mínimo", representada por uma chama pequena no painel.
Para apagar o forno, rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de "apagado", representada por um círculo negro no painel. ●

FORNO A GÁS TERMOSTÁTICO
Estes modelos possuem uma válvula de gás termostática, que permite seleccionar a temperatura desejada no interior do forno.
Nestes modelos o consumo de gás reduz-se automaticamente logo que o interior do forno atinge a temperatura seleccionada.
O funcionamento deste forno realiza-se girando o manípulo no sentido anti-horário, escolhendo a temperatura desejada.

4.5.2 GRELHADOR A GÁS (NOS MODELOS G)



Para acender ao grelhador proceder do seguinte modo:
- Accionar o botão do acendedor ou abrir a porta do forno e aproximar uma chama do queimador do grelhador.
- Premir o manípulo da torneira do grelhador ou rodá-lo no sentido horário, até à posição de grill, mantendo o manípulo pressionado durante cerca de 10 segundos.
- Terminado este tempo soltar o manípulo: o grelhador deve permanecer em funcionamento. Caso contrário repetir a operação.
- Para apagar o grelhador rodar o manípulo da válvula no sentido anti-horário até à posição de "apagado", representada por um círculo negro no ponto mais alto do painel. ●

4.6 UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS E GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS M)

Por razões de segurança a concepção do aparelho não permite a utilização simultânea de forno a gás e grelhador eléctrico nos modelos mistos.
Para utilização do forno a gás deve proceder de acordo com o ponto 4.4.1.
Para utilização do grelhador eléctrico, rodar o manípulo no sentido horário levando o ponto ● até à palavra grill ou símbolo no painel.

No modelo MV 9558 existe um ventilador que funciona em todas as funções do forno e grill, este ventilador tem um manipulo independente e só funciona por opção. Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis de forno.

4.7 UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS E)

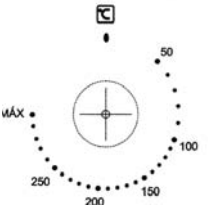
Rodando o manípulo do forno no sentido horário pode escolher a posição desejada:

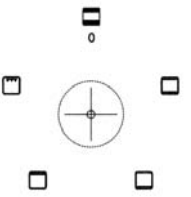
1ª- Resistência superior e resistência inferior

2ª - Resistência Inferior

3ª - Resistência Superior

4ª - Resistência do grill





De seguida escolha no comutador do termóstato a temperatura desejada de funcionamento.

4.8 UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO (MODELOS EV)

Os dois manípulos (comutador e termóstato) seleccionam os vários modos de cozinhar e a temperatura.

Luz no forno
Nesta posição só a luz do forno está em funcionamento. A luz permanece acesa nas outras posições de utilização.

Descongelar
O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente com a vantagem de ser muito mais rápido. Nesta posição só o ventilador está em funcionamento.

Forno Estático
É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e bolos de pão-de-ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzidos no forno quando o mesmo já tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso. As resistências inferior e superior do forno estão em funcionamento, em conjunto com o termóstato.

Forno Ventilado
Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis do forno. A temperatura programada será atingida em pouco tempo. As resistências inferiores e superiores do forno estão em funcionamento em conjunto com o termóstato. O ventilador está sempre em funcionamento.

Resistência inferior ventilada
Nesta posição está em funcionamento a resistência inferior em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.

Resistência circular ventilada
Nesta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.

Grelhador
Esta posição pode ser utilizada para gratinar (aspecto seco e dourado da camada superficial de um alimento pré-cozinhado). A resistência do grelhador estará em funcionamento em conjunto com o termóstato.

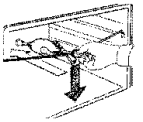
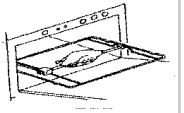
Grelhador ventilado
Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. O calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos, sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura. A resistência do grelhador está em funcionamento em conjunto com o termóstato.
Nesta posição o ventilador está sempre em funcionamento.

O Forno eléctrico ventilado deve ser utilizado em todas as suas funções com a porta fechada. As partes acessíveis do fogão podem estar quentes, se o forno ou o grelhador estiverem em funcionamento. Não deixe as crianças aproximarem-se do aparelho.

Se o modelo está equipado com o sistema de refrigeração, que começa a funcionar quando a temperatura interior é superior a 60^{o}C. Esta característica vai manter as partes acessíveis (painel, manípulos e porta de vidro) na temperatura mínima, para evitar queimaduras. Depois de desligar o forno, o sistema de refrigeração pode trabalhar mais 10/15 minutos.

4.9 UTILIZAÇÃO DO ESPETO ROTATIVO (NOS MODELOS COM)

Certos modelos possuem espeto rotativo. Nesta caso ler as seguintes instruções

Nos modelos com espeto rotativo enfiar os alimentos no espeto de modo a que o peso fique centrado, tendo o cuidado de espetar e apertar as duas forquetas. Colocar o suporte do espeto metendo as duas extremidades do suporte nos lados do forno.	
Enfiar a ponta livre do espeto no furo do motor, existente na parede posterior do forno, verificando o correcto encaixe do espeto no motor. Apoiar a gola do espeto, existente na extremidade com punho, no suporte e retirar o manípulo do espeto, este serve para facilitar a extracção do espeto após o cozinhado.	
Em certos modelos encaixar o espeto na grelha e empurrar a grelha para o interior do forno verificando o correcto encaixe do espeto no motor. Colocar o tabuleiro de recolha de gorduras na parte mais baixa do forno.	

Para accionar o motor do espeto rodar o manípulo para o símbolo de espeto (sem grill) ou (com grill) de acordo com o modelo.

4.10 UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO (NOS MODELOS COM)

Para sua comodidade e economia poderá visualizar o cozinhado do forno sem ter que abrir a porta, utilizando a luz interior do forno.
Para accionar a luz do forno rodar o manípulo até ao símbolo no painel.
Em certos modelos a luz acende-se logo que rode o manípulo do forno e fica acesa até que desligue o forno.

4.11 UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS (NOS MODELOS COM)

Nos modelos com conta-minutos poderá seleccionar o tempo, de 0 a 120 minutos, de modo a ser avisado.
Para accionar o conta-minutos rodar o manípulo que se encontra debaixo do símbolo uma volta completa no sentido dos ponteiros do relógio; a seguir deve voltar para trás, no sentido anti-horário até colocar o tempo desejado no ponto mais alto do painel.
Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campainha.
A campainha do conta-minutos não interrompe o funcionamento de qualquer elemento do fogão

4.12 UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL (NOS MODELOS COM)

Certos modelos possuem relógio digital, neste caso seguir as seguintes instruções:

ACERTAR A HORA DO DIA

Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo. O ponto entre o indicador das horas e dos minutos fica intermitente. Acerte a hora usando os botões (+) e (-) ao mesmo tempo. Se pressionar algum tempo permite ajustes rápidos Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo durante um tempo, até a hora e o ponto entre a hora e os minutos ficar intermitente, permitirá que ajuste parte das horas do mostrador.

ACERTAR O CONTA MINUTOS

Pressione o botão (+). No ecrã vai voltar a aparecer ' 0.00 ' e o símbolo da campainha vai ficar intermitente. Pode acertar o conta minutos usando os botões (+) e (-).
Passados 6 segundos o símbolo da campainha ficará estabilizado. O conta-minutos iniciará a contagem regressiva. Os incrementos de tempo de minuto são de 10 segundos até 99 minutos e 50 segundos, depois disso, o visor vai mostrar uma hora e 40 minutos, o ajuste será em passos de 1 minuto.
Nota: para cancelar o programa contador de minutos, definir o tempo do contador de minutos até 0.00.

CANCELAR O SOM DA CAMPAINHA

Quando a contagem do conta minutos chegar ao fim o mostrador vai exibir a hora do dia. O símbolo do sino começa a piscar e ouve-se um alarme sonoro, que se não for interrompido tocará por sete minutos.
Pressione qualquer tecla para que pare o alarme sonoro.

AJUSTE DO SOM

Pode ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:
1) - pressionando o botão (-) pode ouvir o som actualmente definido
2) - liberte o botão (-) e depois pressione novamente, pode ouvir o próximo som (total 3) disponível
3) - o último som ouvido será o ajustado

4.13 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (NOS MODELOS COM)

DESCRIÇÃO GERAL

O programador electrónico permite ao seu forno conseguir os alimentos prontos para servir no tempo desejado. A única coisa a ser feita é programar o tempo de cozedura e de preparação. Também pode ser usado como um despertador, onde após seleccionar o tempo pretendido, este irá alertá-lo por um som de alarme.

ACERTAR A HORA CORRENTE

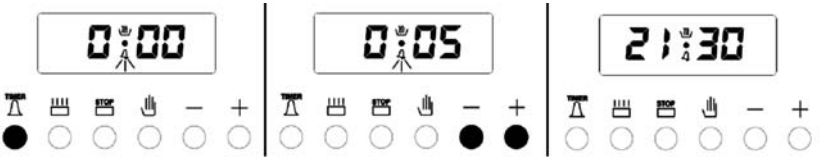
Este acerto só pode ser feito quando não está seleccionado nenhum programa. Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo. Dentro de 5 segundos, utilizando os botões (+) e (-), acerte o relógio.

1) Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

2) Acerte o relógio utilizando os botões (+) ou (-).

AJUSTAR O ALARME SONORO

Com este recurso é possível programar ao fim de quanto tempo decorrido deve ser avisado por um sinal sonoro. Para isso, deve proceder conforme a informação seguinte.



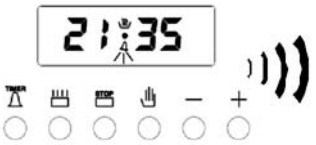
1) Mude para o modo de alarme sonoro.

2) Seleccione, pressionando (+) ou (-), o período de tempo a ser contado.

3) Depois de alguns segundos, o visor voltará ao modo de relógio.

Nota: Uma vez programado o tempo restante pode ser visto premindo o botão (1) uma vez.

CANCELAR O SOM DO ALARME



1) O aviso sonoro soará após decorrido o tempo programado

2) Pressione o botão (1) para cancelar.

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COZEDURA

Se pretender começar a cozinhar imediatamente, tem apenas que seleccionar o tempo de funcionamento do forno.
Exemplo: Após colocar a comida no forno e se pretende que ela seja cozinhada durante 2 horas e 15 minutos:

1) A hora corrente é 18:30.

2) Mude para o modo de tempo de cozedura.
Pressione (2).

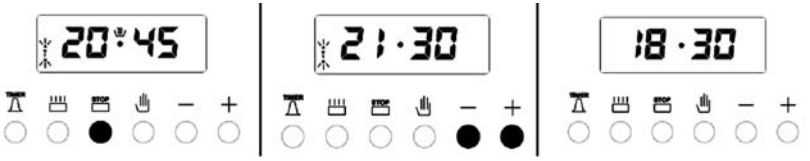
3) Ajuste o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-).

4) Depois de alguns segundos, o visor indica que o forno já começou a funcionar e mostra a hora actual.

Agora, o forno já se encontra programado para cozinhar os alimentos por 2 horas e 15 minutos. Por favor, não se esqueça de seleccionar a função e a temperatura do forno girando os manípulos para a posição apropriada.

Nota: Pode cancelar o modo de cozedura automático a qualquer momento, pressionando o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

No exemplo acima, o forno entrou em funcionamento, imediatamente, depois de ter o período de cozedura. Ao pressionar o botão (3), poderá ver o tempo final, ou seja, o momento em que a comida estará pronta para ser servida, e se desejar, também poderá mudar.
No exemplo abaixo, o tempo final será alterado para as 21:30 h.



1) É mostrado o tempo final de preparação 18:30+2:15 = 20:45.

2) Altere para o tempo desejado utilizando os botões (+) e (-).

3) Em poucos segundos, o ecrã muda para o modo de relógio.

O forno foi agora programado para a comida estar pronta às 21:30. Sendo que o tempo de cozedura foi pré--programado para as 2 horas e 15 minutos, o forno entra em funcionamento às 19:15, assim, a comida estará pronta às 21:30.

Visor quando o programa começa

Visor quando o programa termina

Quando a cozedura automática está concluída, um aviso sonoro é activado e irá soar, se não for interrompido, durante 7 minutos.

1) Desligue o forno, girando o manípulo para a posição 0.
2) Reinicie o programador:

Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo

Nota: O forno não se encontra operacional até reiniciar o programador.
No exemplo mostrado, primeiro foi programado o tempo de cozedura, o tempo de preparação foi calculado de forma automática e alterado. Também é possível programar primeiro o tempo de preparação, neste caso, o tempo de cozedura é calculado de forma automática e pode ser alterado mais tarde.

AJUSTAR O VOLUME DO ALARME SONORO

É possível ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:
1) Mantendo pressionado o botão (-), conseguirá ouvir o tom do alarme actual. Se libertar o botão e pressionar novamente conseguirá mudar para o tom seguinte (estão disponíveis 3 tons diferentes).
2) O tom de alarme ficará definido para o último seleccionado.

Nota: Como configuração de fábrica, o volume do alarme está definido para o tom mais alto. Caso exista uma longa falha de energia, o tom de alarme volta ao de origem.

4.14 RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E GRELHADOR

ATENÇÃO:
As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno ou o grelhador estão em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento de 15 a 20 min. até atingir a temperatura desejada.

Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.	
A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos. Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos e coloque um pouco de água no tabuleiro, evita os fumos quando os molhos caírem no mesmo. Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.	
Durante o funcionamento do forno cuidado com o manuseamento dos elementos dentro do forno pois estão quentes.	

Durante o funcionamento do forno e do grelhador (gás ou eléctrico) a porta do forno deve obrigatoriamente ficar completamente fechada.
Nos modelos com espeto rotativo, quando utilizar o espeto rotativo para grelhar deve obrigatoriamente colocar a chapa de protecção e fechar a porta do forno.
A chapa de protecção dos manípulos só deve ser retirada depois de ter arrefecido completamente.
O funcionamento nestes modelos do grelhador com porta fechada permite-lhe uma poupança de energia e uma maior rapidez, evitando os cheiros dos cozinhados pela casa.
Recomenda-se que:
A grelha ou tabuleiro de assados sejam colocados a meia altura do forno.
Evite abrir a porta durante a cozedura para não provocar variações de temperaturas que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.
O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar.

5 INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Atenção:
Antes de proceder a qualquer acção de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica actuando no dispositivo de protecção e fechar a válvula da garrafa do gás ou a torneira de corte da rede de gás.

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as instruções de limpeza e manutenção não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de má limpeza ou limpeza incorrecta.

LIMPEZA GERAL

Uma boa manutenção e limpeza aumentam a vida do seu aparelho e permitem uma utilização sem problemas.
A limpeza do aparelho deve ser efectuada com o aparelho frio e após cada utilização.
Nunca usar pó de arear, palha-de-aço ou ácido para efectuar a limpeza do fogão.
As partes de aço inoxidável devem ser limpas com água quente e um detergente não abrasivo ou sabão, após limpeza devem ser secas com um pano bem seco, suave e macio para não ficar com manchas ou riscos.
Pode utilizar um detergente spray próprio para limpeza de inox e um pano de microfibras.
Não deixar utensílios de aço comum em contacto com o inox, especialmente se estiverem húmidos ou molhados pois provoca manchas, as incrustações devem ser removidas logo de imediato com água bem quente e detergente.
Não utilizar produtos ácidos e esfregões no inox.
A poeira depositada no aço inox em atmosferas marinhas ou industriais, podem provocar danos e corrosão no aço inox.
Detergentes químicos agressivos não próprios para o inox podem originar ataques corrosivos.
O vidro da porta do forno deve limpar-se com água quente e um esfregão macio humedecido num detergente comum.
Deve evitar esfregar o painel de comandos, pois pode levar ao desaparecimento das inscrições.
O painel e os manípulos devem ser limpos após cada utilização de modo a evitar que amareleçam.
As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça, ficam muito brilhantes, ou limpas com água quente e detergente comum, pode utilizar uma escova de cerdas.
O fogão não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

LIMPEZA DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO

As grelhas em Ferro Fundido devem ser lavadas à mão utilizando um detergente neutro (detergente da louça).
Não deverá utilizar detergentes ácidos ou abrasivos, não colocar estas grelhas na máquina de lavar louça.
Para remover os resíduos mais secos, deixar as grelhas amolecer em água morna e detergente comum e utilizar uma escova de cerdas que não risque.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

Os queimadores devem ser limpos com água quente e sabão e só devem funcionar quando estiverem completamente secos e com os furos desobstruídos.
Os queimadores e as tampas devem ser completamente enxaguadas, imediatamente após a sua limpeza, de modo a evitar deterioração por corrosão.
As tampas dos queimadores não são esmaltadas no lado de baixo pelo que maior atenção deve ser dada a um conveniente enxaguamento (ligar por alguns segundos o queimador, pode ajudar a secar por completo a tampa).

LIMPEZA DAS PLACAS ELÉCTRICAS

As incrustações das placas eléctricas devem ser amolecidas com água sabonária morna, nunca utilizando objectos cortantes.

LIMPEZA DA MESA DE TRABALHO VITROCERÂMICA

Deixe arrefecer a mesa de trabalho e limpe-a completamente, pois os restos podem ficar muito difíceis de remover quando pré-aquecidos.
Utilize produtos adequados à limpeza das placas vitrocerâmicas. Não utilize esponjas abrasivas ou detergentes em pó que podem arranhar a superfície do vidro. Evite spray de limpar fornos, pois é muito agressivo e pode danificar a superfície de vidro.
Para remover pequenos resíduos utilize um pano molhado com água quente e um pouco de sabão, depois deixe secar por completo.

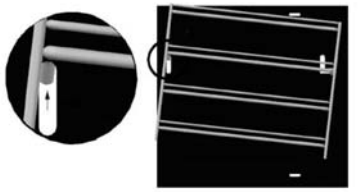
Resíduos calcários provocados por líquidos que ferveram e secaram devem ser limpos usando vinagre ou sumo de limão.
Eliminar qualquer detergente residual, pois pode prejudicar o vidro quando aquecido.
Para incrustações severas recomenda-se a utilização de uma espátula adequada para a limpeza da vitrocerâmica.

LIMPEZA DO FORNO

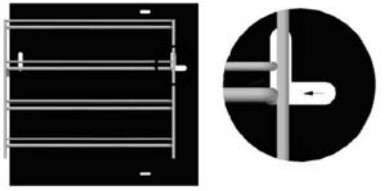
O forno deve ser limpo após cada utilização, depois de o ter deixado arrefecer, utilizando água quente e detergente próprio desengordurante para o efeito.
O forno é de esmalte easy to clean, o que lhe permite uma fácil limpeza, sem necessidade de utilizar detergentes abrasivos.
Não utilizar detergentes abrasivos para a limpeza do vidro da porta do forno, pode danificar o vidro.

RETIRAR AS GRELHAS LATERAIS DO FORNO (MODELOS EV70 e LINHA SP)

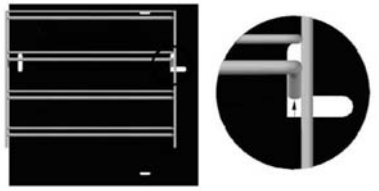
Para facilitar a limpeza estas grelhas laterais cromadas podem ser retiradas.
Para isso siga as instruções de 1. para 3. para desmontar as grelhas do forno.
Para voltar a montar seguir as instruções de 3. para 1.



1. Levantar a grelha na vertical e retirar o perno colocado na ranhura de trás no lateral do forno.



2. Deslocar a grelha no sentido indicado de forma a que se desloque na ranhura junto à costa do forno



3. Levantar na vertical e retirar o perno colocado na ranhura da frente no lateral do forno

As guias telescópicas em aço inox que suportam as assadeiras esmaltadas podem ser retiradas e colocadas nos 3 níveis das grelhas laterais.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO
Não use detergentes abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
Utilizar detergente comum para limpeza do vidro ou água morna e sabão, secar muito bem com um pano macio para que não fique com manchas.

RETIRAR A PORTA DO FORNO PARA LIMPEZA

Para uma limpeza completa, sugerimos que remova a porta da seguinte forma:

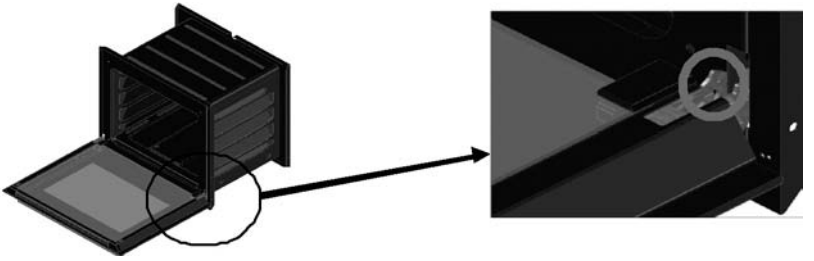
- Ajustar a porta aberta

- Virar o suporte da dobradiça inferior para cima até encostar na dobradiça superior

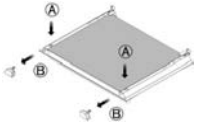
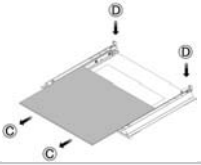
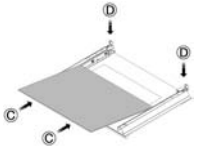
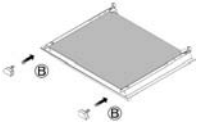
- Ajustar a porta entreaberta, em seguida, levantar suavemente para remover as dobradiças das ranhuras inferiores

- Retirar a porta superior e as duas dobradiças dos seus lugares

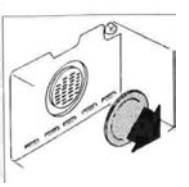
- Limpar e remontar a porta, invertendo os passos descritos acima.



LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR:

	- Para retirar o vidro interior da porta do forno, pressione a patilha (A), simultaneamente, retire os topos superiores (B)
	- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D) - Retire o vidro
	- Para colocar o vidro interior na porta do forno, coloque o vidro sobre os montantes - Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)
	- Introduza os topos superiores (B)

RETIRAR FILTRO DE ÓLEO (NOS MODELOS COM) :



Durante a preparação das carnes, a fim de evitar que os excessivos vapores de gorduras sujem a ventoinha é possível utilizar o filtro que já se encontra montado na traseira do forno.
Quando acabar de cozinhar retire o filtro e lave-o cuidadosamente.

Para a limpeza do filtro de óleo deve proceder do seguinte modo:
Desencaixar o filtro fazendo força para cima. Para voltar a colocar o filtro após limpeza deve encaixar fazendo força para baixo.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO:

ATENÇÃO:
Desligar o aparelho da alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada, actuando no dispositivo de protecção para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Após desligar o fogão da alimentação eléctrica, desaperte a protecção de vidro da lâmpada e a própria lâmpada, substituindo-a por uma adequada para altas temperaturas (300ºC), com as seguintes características:

Tensão: 220 - 240 V

Potência: 15 W / 25 W (conforme modelo)

Casquilho tipo: E14

Recolocar a protecção de vidro e ligar o aparelho.

6 CONTROLO DO PRODUTO

O Fabricante certifica que este aparelho foi objecto das seguintes verificações:

- Funcionamento dos componentes eléctricos
- Rigidez dieléctrica
- Resistência do circuito de terra
- Funcionamento e regulação com um tipo de gás
- Estanquidade
- Funcionamento das válvulas de segurança
- Controlo estético
- www.meireles.pt

7 QUADROS

QUADRO 1 - QUEIMADORES

			BUTANO		PROPANO	NATURAL	
Pressão nominal funcionamento, mbar			28 - 30		37	20	
Pressão máxima funcionamento, mbar			35		45	25	
Pressão mínima funcionamento, mbar			20		25	17	
Potência W (P.C.S.)			Caudal	Injector	Caudal	Injector	Caudal
Queimadores	Normal	Mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1250	218	0,85	215	1,15	286
Wok	4 000	1500	295	0,100	236	1,50	314
Forno	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill	1 800	----	131	0,70	129	1,00	172
Forno MAXI	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill MAXI	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

QUADRO 2 - TABELA DE RECIPIENTES (Utilizar panelas com fundo plano)

	Diâmetros recomendados, cm	
Queimador	mínimo	máximo
Auxiliar Ø 42	10	16
Semi-rápido Ø 62	15	22
Rápido Ø 92	20	26
Wok Ø 130	24	30

QUEIMADORES	POTÊNCIA, W		LINHA MILANO											
			BAIXO 50X55	MONOBLOCO 50X55	PORTA GARRAFA 90X55			MONOBLOCO 55X60			MONOBLOCO 60X60			
	GÁS	ELE	N 2400	N 2540 N 1540	N 2940	E9421	N 2950 D	N 2402	E 3110	E 0420	N 640	M 640	G 640	E4VITRO I
Auxiliar	1 000	----	1	1	1	1	1	1	1	----	1	1	1	---
Semi-rápido	1 750	----	2	2	2	2	2	2	1	----	2	2	2	---
Rápido	3 000	----	1	1	1	1	1	1	1	----	1	1	1	---
Wok	4 000	---	---	---	---	---	1	---	---	---	---	---	---	---
Placa 145 mm	----	1 000	----	---	---	1	---	----	1	2	---	---	---	---
Placa 180 mm	----	1 500	----	---	---	1	---	----	---	2	---	---	---	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	---	---	---	---			---	---	---	---	2
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	---	---	---	---	---			---	---	---	2
Forno	2 750	---	G	G	G	---	G	G	---	---	G	G	G	---
Forno	---	700 / 1200	---	---	--	E	---	---	---	---	---	---	---	---
Forno	---	1 100 / 1 500	---	---	---	---	---	---	E	E	---	---	---	E
Grelhador	1 800	---	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	G	---
Grelhador	---	1400	----	---	---	E	---	---	---	---	---	---	---	---
Grelhador	---	1500	----	---	---	---	---	---	E	E	---	E	---	E
Volume do forno, L			44	44	44	45	44	51	61	61	51	51	51	61
Potência máxima de gás KW (PCS)			10,250	10,250	10,250	7,500	13,800	10,250	5,750	---	10,250	10,250	10,250	---
Consumo gás butano - G 30 (g/h)			746	746	746	546	996	746	418	---	746	746	746	---
Consumo gás propano - G 31(g/h)			733	733	733	536	974	733	412	---	733	733	733	---
Consumo gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 C)			977	977	977	715	1320	977	548	---	977	977	977	---
Potência máxima eléctrica, KW			----	----	----	4,400	---	----	3,625	7,625	---	1,615	0,015	8,625
Alimentação eléctrica			----	-----	----	220 - 240 V~	---	----	220 - 240 V~	380 - 415 V ~	---	220 - 240 V~	220 - 240 V~	380 - 415 V ~
Intensidade máxima, A			----	----	----	19,1	---	----	15,7	19	---	7,0	---	21,5
Cabo elétrico (HO5 RR - F)			----	----	----	4G 1,5	---	---	4G 1,5	5G 1,5	---	3G 1,5	3G 0,75	5G 1,5
Dimensões: LxFxA mesa(mm) Fogão			535X565X580	535X565X850	880X545X810			565X600X840/880			600X600X850/890			
Dimensões: LxFxA (mm) Embalagem			570X610X650	570X610X900	940X635X900			670X690X900			660X690X900			
Peso: Liquido / Bruto (kg)			30/32,5	45/48	59/63			45/48			45/48			

QUEIMADORES	POTÊNCIA, W		LINHA VENEZIA										
			MONOBLOCO 60X60					PORTA GARRAFA 90X60		MAXI 80X50		MAXI 90X60	
	GÁS	ELET.	E 2604	E 2640	M2640	G2640	E 4 VITRO	N 5006	G 5006D	G 8558	M 8558	G 9558	M 9558
Auxiliar	1 000	----	---	1	1	1	---	1	1	1	1	1	1
Semi-rápido	1 750	----	---	2	2	1	---	2	2	3	3	2	2
Rápido	3 000	----	---	1	1	1	---	2	1	1	1	1	1
Wok	4 000	----	---	---	---	---	---	---	1	---	---	1	1
Placa 145 mm	----	1 000	2	---	---	1	---	---	---	---	---	---	---
Placa 180 mm	----	1 500	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---
Forno	2 750	2600	E	E	G	G	E	G	G	---	---	---	---
Forno	4 000	---	---	---	---	---	---	---	---	G	G	G	G
Grelhador	1 800	1 500	E	E	---	---	E	---	G	---	---	---	---
Grelhador	---	1 600	---	---	E	E	---	---	---	---	---	---	---
Grelhador	2800	2 000	---	---	---	---	---	---	---	G	E	G	E
Volume do forno, L			61	61	51	51	61	51	51	81	83	114	116
Potência máxima de gás kW (PCS)			---	7,500	10,250	8,500	---	13,250	13,800	13,250	13,250	15,050	15,500
Consumo máximo de gás butano - G 30 (g/h)			---	546	746	618	---	964	964	964	964	1.091	1.091
Consumo máximo de gás propano - G 31(g/h)			---	536	733	608	---	948	948	947	947	1.072	1.072
Consumo máximo de gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 C)			---	715	977	810	---	1.263	1.263	1.262	1.262	1.429	1.429
Potência máxima eléctrica, KW			7,625	2,625	1,615	2,615	8,625	---	---	0,025	2,025	0,025	2,025
Alimentação eléctrica A			380 - 415 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	380 - 415 V ~	---	---	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~
Intensidade máxima, A			19	11,4	7,0	11,4	21,5	---	---	---	8,8	---	8,8
Cabo elétrico (HO5 RR - F)			5G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 0,75	5G 1,5	---	---	3G 0,75	3G 1,5	3G 0,75	3G 1,5
Dimensões: LxFxA mesa(mm) Fogão			600X600X850/890					900X600X846/860		800X530X855/870		900X600X850/865	
Dimensões: LxFxA (mm) Embalagem			660X690X900					980X685X900		880X630X900		960X675X910	
Peso: Liquido / Bruto (kg)			50/53	45/48				55,5/60		63/67		65/70	

QUEIMADORES	POTÊNCIA, W		LINHA MONZA								
			MONOBLOCO - 60X60				MAXI 90X60				
	GÁS	ELET.	EV8 3640 SP EV 70 SP	EV8 VITRO SP	M 3640 SP	G 3640 SP G 70 SP	EV8 9558 SP EV8 90 SP	G 9558 SP G 90 SP G 100 SP	M 9558 SP M 90 SP	MV 9558 SP	EV8 90 VITRO SP
Auxiliar	1 000	----	1	---	1	1	1	1	1	1	---
Semi-rápido	1 750	----	2	---	2	2	2	2	2	2	---
Rápido	3 000	----	---	---	---	---	1	1	1	1	---
Wok	4 000	----	1	---	1	1	1	1	1	1	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	2	---	---	---	---	---	---	2
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Placa vitro 120/210 mm	----	800/2100	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Placa vitro 110/180 mm	----	750/1700	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Forno	2 750	2600	E	---	G	G	---	---	---	---	---
Forno	4 000	3 800	---	E	---	---	E	G	G	G	E
Resistência circular	---	2 300	E	---	---	---	---	---	---	---	---
Resistência circular				E	---	---	E	---	---	---	E
Grelhador	1 800	1 500	E	---	---	G	---	---	---	---	---
Grelhador	---	1 600	---	E	E	---	---	---	---	---	---
Grelhador	2800	2 000	---	---	---	---	---	G	E	E	---
Grelhador	---	2 800	---	---	---	---	E	---	---	---	E
Volume do forno, L			51	51	51	51	115	114	116	116	115
Potência máximas de gás kW (PCS)			8,050	---	10,800	10,800	11,050	15,050	15,050	15,050	---
Consumo máximo de gás butano - G 30 (g/h)			582	---	782	782	785	1 091	1 091	1 091	---
Consumo máximo de gás propano - G 31(g/h)			572	---	769	769	773	1 072	1 072	1 072	---
Consumo máximo de gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15° C)			762	---	1024	1024	1 029	1 429	1 429	1 429	---
Potência máxima eléctrica, KW			2,625	8,925	1,615	0,025	3,898	0,052	2,025	2,050	10,859
Alimentação eléctrica A			220 - 240 V ~	380 - 415 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	380 - 415 V ~
Intensidade máxima, A			11,4	22	7,0	---	16,9	---	8,8	8,9	27
Cabo elétrico (HO5 RR - F)			3G 1,5	5G 1,5	3G 1,5	3G 0,75	3G 2,5	3G 0,75	3G 1,5	3G 1,5	5G 1,5
Dimensões: LxFxA mesa(mm) Fogão			600X600X945				Linha 90 – 900X615X940 – G 100 – 989X610X895				
Dimensões: LxFxA (mm) Embalagem			690X680X1000				Linha 90 –960X690X1005 – G 100 – 1050X710X1080				
Peso: Líquido / Bruto (kg)			55 / 57,5				95 / 100,5				

O fabricante não se responsabiliza por erros de impressão.
O fabricante reserva-se no direito de introduzir alterações nos aparelhos, sem que essas alterações prejudiquem o funcionamento ou segurança dos mesmos.

íNDEX

1	PRESENTACIÓN	33
2	ADVERTÊNCIAS GERAIS	34
3	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	35
3.1	INSTALACIÓN DEL APARATO	35
3.2	CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS	37
3.3	CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA	38
3.4	TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES	39
3.5	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES	40
4	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	41
4.1	CONSEJOS PRELIMINARES	41
4.2	UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO	43
4.3	UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)	44
4.4	UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)	45
4.5	UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)	45
4.6	UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M)	46
4.7	UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO (MODELOS E)	46
4.8	UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)	47
4.9	UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)	48
4.10	UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)	48
4.11	UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)	48
4.12	UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CON)	49
4.13	UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)	50
4.14	RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL	53
5	INSTRUCCIONES DE MANTENIMENTO Y LIMPIEZA	54
6	CONTROL DEL PRODUCTO	58
7	CUADROS	59
8	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	60

1 PRESENTACIÓN

Estimado(a) Cliente,
Acaba de adquirir uno de los productos de nuestra gama. Agradecemos la confianza que demostró por nuestra marca.
Estamos seguros de que, con el pasar del tiempo, llegará a la conclusión de que valió la pena tal confianza.
El rigor que colocamos tanto en los materiales utilizados como en la fabricación y control del aparato hacen, del producto de calidad adecuado a sus exigencias.

ATENCIÓN:
El aparato tiene que ser instalado y regulado por personal técnico especializado.

Solicitamos que lea con atención este Manual de Instrucciones, con orientaciones generales para la Instalación, Utilización y Mantenimiento, elaborado especialmente para usted a partir de sugerencias recogidas entre clientes y especialistas.
Será de gran utilidad conocer, con todo detalle, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato de modo que pueda obtener los mejores resultados de la función del mismo.
Mantener éste Manual de Instrucciones junto al aparato, por si este pasara a manos de otra persona.

CONSEJOS AMBIENTALES

	No deje fuera el embalaje de su aparato, este puede ser reciclado. Depósitelo en un contenedor para su reciclaje.
	Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

ATENCIÓN:
El equipo y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso.
Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados, sin vigilancia.

AVISO: Una cocina con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, pero fuera y luego cubrirla con una tapa o un manto de llamas de fuego.

AVISO: Peligro de incendio: No almacene envases u otras cosas en el horno.
Durante el uso del aparato se calienta, se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.
No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel…).

AVISO: Las partes pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede resultar en la rotura del vidrio.
Este producto no debe limpiarse con vapor.

AVISO: Asegúrese de que el equipo está apagado antes de cambiar la luz del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
Este aparato no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o sistemas de control remoto.
Esta unidad se puede utilizar para niños de 8 años o más personas e con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales o de la falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso do aparato de forma segura y comprenda los riesgos asociados.
Los niños no deben jugar con el aparato.
Limpieza y mantenimiento no se deben hacer por los niños sin supervisión.
Se debe quitar todos los residuos resultantes de desbordamiento en la tapa antes de abrir.
Sólo debe cerrar la tapa después de los quemadores y / o placas de cocción se hayan enfriado.
Si la cocina se coloca sobre una base debe ser proporcionada para evitar que el dispositivo de la base deslizante.
In la conexión eléctrica debe ser proporcionada en el tubo fijado un medio para deslizar el horno de la red de alimentación como las reglas de instalación.

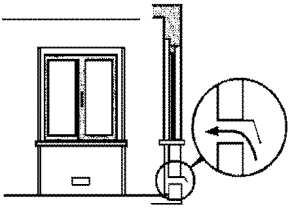
3 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

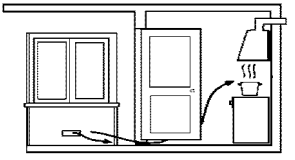
El fabricante no se considera responsable por daños y prejuicios resultantes de una incorrecta instalación y/o utilización.

GENERAL:
Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.
Si la cocina fuera colocada sobre una base, deben ser previstos dispositivos para evitar que se deslice de la base.
Las cocinas deben quedar bien asentadas y niveladas (con la ayuda de los pies suministrados).

PARTE ELÉCTRICA:
El aparato lleva una etiqueta con la indicación de las condiciones eléctricas.

PARTE GÁS:
Este aparato pertenece a la categoría II2H3+, país de destino directo ES.
Este aparato pertenece a la clase 1 (parte de gas): Aparato de cocina aislado, de libre instalación y está diseñado para su uso privado por parte de adulto, y dentro de la vivienda.
Este aparato es del tipo X (parte de gas), en lo relacionado a la protección contra calentamientos.
Este aparato debe ser instalado y conectado conforme las reglas en vigor.
Las condiciones de regulación de este aparato están contenidas en etiquetas junto a las entradas de gas.
La instalación del aparato deberá efectuarse siempre por un técnico especializado. Este debe ser instalado solamente en locales adecuados en lo relacionado a dimensiones, a la correcta ventilación y a la posibilidad de evacuación de los productos de combustión.
Este aparato no está pensado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión para al exterior.
La cocina sólo puede ser instalada en locales permanentemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.
Una atención particular debe ser tomada en las disposiciones aplicables en materia de ventilación.
El caudal de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de los locales adyacentes al de la instalación, siempre que estos tengan ventilación directa, y no sean locales con peligro de incendio o dormitorios.
El caudal de aire entre el local adyacente y el local de instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener con aumento del espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo.

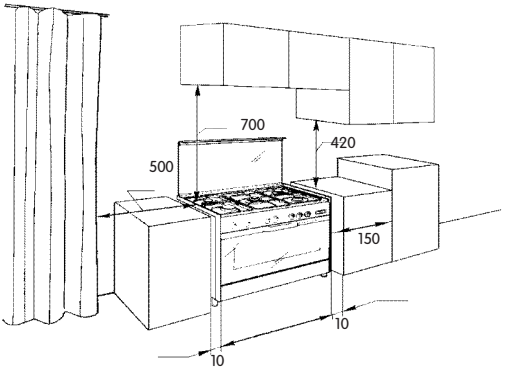




Las ventilaciones de entrada de aire deben tener la sección mínima de 100 cm2 y no pueden ser obstruidas accidentalmente. Para los aparatos sin seguridad en los quemadores del plano de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener la sección mínima de 200 cm2.

No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).

Las paredes de los muebles deben soportar una temperatura superior a 75°C.
El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.
Materiales combustibles deben de estar a una distancia mínima de 500mm.
La distancia mínima de la pared adyacente más alta que el plano de trabajo, a la que este aparato debe ser instalado es de 150mm.
Si el aparato es instalado debajo de un elemento suspendido, este debe de estar a una distancia mínima de 700mm de la mesa de trabajo.
Los muebles por encima y al lado de este aparato deben estar a la distancia mínima de 420mm de la mesa de trabajo.
El dispositivo de evacuación debe ser instalado de acuerdo con sus normas, a la distancia mínima de 650mm de la mesa de trabajo.
.

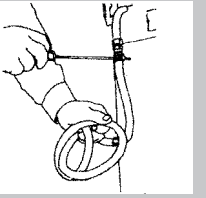


3.2 CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS

El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone. En caso contrario, debe efectuarse la transformación obedeciendo a todas las reglas indicadas más adelante.
Todas las indicaciones sobre los gases y las presiones utilizables están contenidas en una placa de características colocada en la parte trasera del aparato y en el cuadro 1.
Las bombonas de gas butano, no pueden funcionar en lugares con temperaturas bajas. En estas situaciones recomendamos un técnico especializado para substituir el gas Butano por Propano. Las bombonas de Propano nunca deben ser instaladas en los interiores de edificios.

El aparato puede ser conectado, tanto a una bombona de gas equipada con el respectivo reductor, como a un grifo de una red de gas. Como se trata de un aparato móvil utilizar los siguientes tipos de tubos:
- Tubo flexible a base de goma vulcanizada, certificada de acuerdo con una norma aplicable, conectado a la boquilla adecuada. Debe llevar abrazaderas en las extremidades.
- Tubo flexible de acero inoxidable, con terminales de apretado mecánico, para gas natural certificado de acuerdo con una norma aplicable.
- Tubo flexible, con terminales de apretado mecánico, certificado de acuerdo con una norma aplicable.

ATTENTION:
- El tubo aplicado no debe quedar doblado o torcido
- No debe estar en contacto con el parte posterior del aparato
- Debe ser sustituido antes del final de tiempo de caducidad
- Debe ser visible en todo su cumplimiento
- Las abrazaderas deben ser adecuadas a su función, para proporcionar un apretado eficaz
- La longitud máxima del tubo flexible debe ser de acuerdo con la ley y normas en vigor.
- La longitud mínima de la manguera a la conexión correcta debe ser de 400 mm



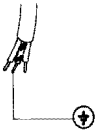
La conexión de la cocina debe ser efectuada del mismo lado al punto de la alimentación, de forma que el tubo no cruce los laterales del aparato.
Si es necesario cambie el porta-tubos con enchufe. Para algunos modelos con una línea de entrada de gas, solicite a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada del gas en el aparato se realice del lado correcto.

Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma.
NUNCA UTLIZAR UNA LLAMA.

3.3 CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

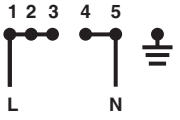
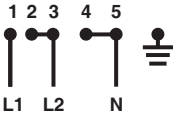
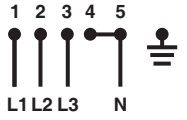
MUY IMPORTANTE:
La conexión debe ajustarse a la normativa que emana el Ministerio de Industria, y debe ser realizada por un responsable de Industria, que certifique que el local donde se va a instalar el aparato se ajuste a las condiciones del mismo.

Antes de proceder a la conexión del aparato, verificar si la red eléctrica está preparada para la potencia del mismo (ver la placa de características o los cuadros de características técnicas).
Los aparatos están dotados de un cable de alimentación y están preparados para funcionar con corriente alterna 50/60 Hz. De acuerdo con los modelos, ver cuadro de características técnicas la alimentación puede ser corriente monofásica, corriente bifásica o trifásica.
Para conectar el cable de alimentación a la red se debe tener en cuenta que:



- el cable verde/amarillo (de protección) debe conectarse al borne de tierra;
- el cable azul es neutro (cero);
- los cables marrón, negro o rojo son para la fase (live);
- el cable no debe entrar en contacto con las superficies cuya temperatura sea superior a 50oC;
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05VV-F (monofásico) ou H05RR-F (trifásico).

Para hacer la transformación actuar con base a los esquemas:

Monofásica 220 - 240 V 2 + 1 conductores	Bifásica 380 - 415 V 2N 3 + 1 conductores	Trifásica 380 - 415 V 3N 4 + 1 conductores
		

El Fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos o indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.

3.4 TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES

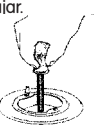
El aparato está concebido para trabajar con gas butano, propano o natural.
El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica.
La indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica también se encuentran en la etiqueta de embalaje.
Para hacer la transformación de un gas para otro proceder del siguiente modo:

1 - Colocar la boquilla correspondiente al gas disponible, (diámetro pequeño para el gas butano y propano, diámetro grande para el gas natural.

2 - Quemadores de la mesa de trabajo:

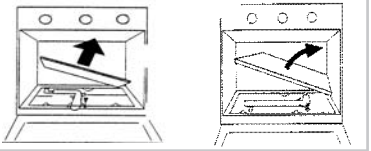
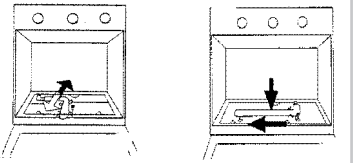
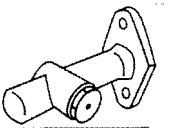
2.1 - Retirar las rejillas, las tapas, los quemadores y los soportes de los quemadores.

2.2 - Retirar los inyectores y substituirlos por los adecuados al gas con el cual el aparato va a trabajar.



2.3 - Montar los soportes de los esparcidores, los esparcidores, las tapas y las rejillas.

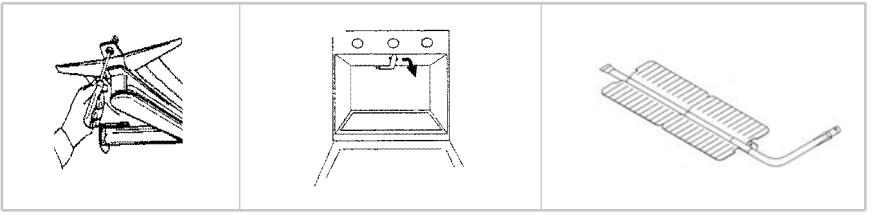
3 - Horno:

3.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios y el fondo del horno	
3.2 - Retirar el quemador aflojando el tornillo de fijación	
3.3 - Retirar el inyector y substituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va trabajar (ver cuadro 1).	

4 - Grill

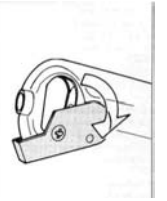
4.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios.

4.2 - Retirar el quemador / reflector aflojando el tornillo de fijación y retirar el quemador.

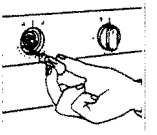


4.3 - Retirar o injector do seu suporte e substitui-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).
4.3 - Retirar el inyector del soporte y substituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va trabajar (ver cuadro 1).
4.4 - Montar el quemador / reflector y colocar todos los componentes.

5 - Regulación del aire primario en el quemador del horno / grill
5.1 - Abra o regulador del aire que está en la entrada del quemador, junto a lo inyector para aumentar o disminuir la pasaje del aire.



6 - Regulación del caudal mínimo:
6.1 - Encender el quemador y rodar el mando hasta la posición de "mínimo"
6.2 - En esta posición, retirar el mando de la llave del gas
6.3 - Actuar, con un destornillador, en el tornillo existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
6.4 - Montar el mando y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa), varias veces, para verificar si la llama permanece estable.



7 - Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

8 - El tubo de alimentación del gas lleva una indicación del gas para la que fue preparado en la fábrica "Aparato preparado para...".

3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES

Si cualquier llave de gas en su movimiento de rotación se nota que se agarra, no forzar.
Es posible que necesite ser lubricada.
Esta intervención debe ser siempre efectuada por un Técnico Acreditado.
Para tener acceso a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo.
La lubricación de las llaves de gas debe efectuarse del siguiente modo:
- Aflojar la tapa con un destornillador.
- Retirar el macho cónico de su alojamiento.
- Limpiar el macho con un paño seco y sin pelos.
- Engrasar el macho con lubricante aconsejado, (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) teniendo el cuidado de no engrasarlo en exceso de modo que no obstruya los agujeros de paso del gas.
- Volver a montar el macho, apretando seguidamente la tapa.
- Girar el macho varias veces para verificar que no existe cualquier agarre.
- Verificar, por último, si no existe cualquier fuga, tanto interna, como externa.
Debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

4 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 CONSEJOS PRELIMINARES

ATENCIÓN:
Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno o grill (con la puerta semi abierta) está en funcionamiento.
Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

GENERAL:
El aparato debe ser siempre instalado por un técnico autorizado.
Los niños no deben jugar cerca del aparato. Asegurarse que los niños se encuentran alejados de las partes calientes del aparato cuando éste está en funcionamiento.
Antes de retirar las cacerolas apagar los quemadores y las placas eléctricas.
Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos y a la potencia máxima, a fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.
Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.
El aparato tiene una tapa que debe estar abierta durante la utilización y mientras los quemadores y/o las placas eléctricas están calientes.
Retirar todos los residuos antes de cerrar la tapa
Utilizar la tapa de cristal solo para proteger la encimera y no para otro fin.
Tenga cuidado que durante la preparación de las comidas de no derramar grasa o aceite, pues puede inflamar con la temperatura.
En ningún caso cubra con aluminio los agujeros del aire del horno, pues pueden impedir la circulación del aire y los humos pueden causar daños en la esmalte.

ATENCIÓN:
Utilizar recipientes con fundo plano
Utilizar recipientes que no ultrapasen los bordos e la mesa de trabajo.
Durante la utilización lo aparato es caliente. Deben ser tomadas precauciones para no tocar los elementos de calentar el horno.

PARTE DE GÁS:
Este aparato es del tipo X (parte gas): En lo que respecta a la protección contra calentamiento. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone.
Cuando el quemador está en funcionamiento, verificar si la llama es regular.
La utilización del aparato a gas necesita de una regulación de aire. Asegurarse que la instalación cumple con los requisitos en la sección 3.2.
La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegurar una buena ventilación de la cocina, mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánico (espacio de ventilación mecánica). La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.
Los materiales que se encuentran en las proximidades de la cocina deben poder soportar temperaturas de 90oC.
Si un quemador se apaga por accidente, apague el mando de ese mismo quemador y espere 1 minuto para volver a encenderlo.

Instalación de los pies suministrados:

Retire los pies, que se encuentran en el interior del horno.

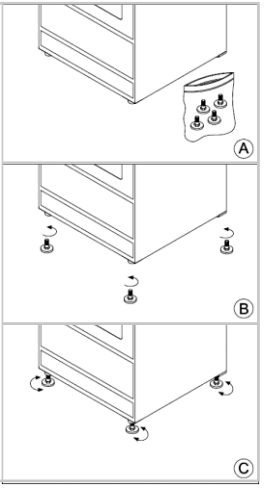
Pida que otra persona levante la cocina hacia un lado, y enrosque los pies en los orificios existentes en el fondo de la cocina

No ponga la cocina volcada con los pies hacia arriba, bajo ningún concepto.

Pida ayuda para levantar el otro lado de la cocina y enrosque las otras, de la misma manera.

Ajuste la altura deseada, girando los pies por la parte de abajo.

La cocina, debe quedar nivelada



En los modelos que tienem 2 pies colocar-los en la parte adelante de el aparato

Los modelos 55x60 tienen el nivelador H48/64mm

2 niveladores sim base atrás + 2 niveladores com base adelante de la cocina

4.2 UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

La utilización correcta de los quemadores de gas de la mesa de trabajo permite un servicio más eficaz y economía de energía. La potencia de los quemadores está indicada en el cuadro 1. Para conseguirse esto, debe tenerse en cuenta la elección del recipiente para cada caso (ver cuadro 2). La llama no debe ser mayor que el fondo del recipiente sino, de este modo, una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y se pierde.
La posición correcta es:

IMPORTANTE:
En los modelos con quemadores Wok debe tener cuidado con lo siguiente:
Colocar bien la tapa del medio del quemador Wok final de modo que la tapa quede bien apretada, pues de esta manera se garantiza una buena llama.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

- Seleccionado el quemador que se quiere utilizar, se presiona el mando de la respectiva llave y se gira, en el sentido izquierdo, hasta la posición de "máximo", que es representada por una llama grande.

- Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de "mínimo" , representada por una llama pequeña.

- Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la tubería en el sentido derecho hasta la posición de "apagado" representada por un círculo negro en la parte superior del panel.

Quemadores de la mesa de trabajo con seguridad:
Todos los modelos tienen la de seguridad en los quemadores de la mesa de trabajo
Si falta el gas o se produce alguna avería en el sistema de seguridad, el circuito del gas se corta automáticamente

Para que el quemador vuelva a funcionar debe haber una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.
Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos.
Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.

4.3 UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)

ATENCIÓN
La placa eléctrica está cubierta con un barniz para su protección.
Antes de la primera utilización, debe ponerla a funcionar en vacío, con el mando en la posición 6, durante 3 minutos.

SE RECOMIENDA QUE:
Nunca ponga la placa a funcionar en vacío, eso puede deteriorarla, partiéndose.

Los recipientes utilizados tengan fondo plano y espeso, con el fin de hacer un completo aprovechamiento del calor.

Los diámetros de los recipientes serán los adecuados a los de la placa. Los recipientes con diámetro muy superior al de la placa llevan a que el cocinado tarde mucho tiempo en hacerse.

Por el contrario, los recipientes con diámetro muy inferior al de la placa conducen, por un lado, a un desperdicio de energía y, por otro, a que los posibles derramamientos de los cocinados se hagan sobre la placa, creando incrustaciones siempre perjudiciales a la duración de la misma.

Utilización de las placas eléctricas:
El funcionamiento de las placas eléctricas se realiza girando el mando de 7 posiciones en el sentido izquierdo y haciendo coincidir la posición escogida con el índice señalado en el panel

La potencia en la posición 1 es mínima y máxima en la posición 6, cuadro 2
Para apagar las placas eléctricas girar el mando en el sentido izquierdo y colocar en el numero 0 colocado en el parte superior del panel
La señal luminosa general situada en el panel de mandos indica que la placa está en funcionamiento.

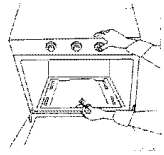
4.4 UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)

ADVERTENCIA ES
Zona de "mantener caliente"
Este aparato (EV8 90 Vitro SP) tiene una zona específica para mantener su cocido caliente.
La zona trasera derecha como único objetivo mantener el cocido a una temperatura baja adecuada sin recalentar la comida.
"El área más cálida" no puede ser usado para cocinar y los otros cuatro zonas, ya que tiene muy baja potencia.

Pueden utilizar recipientes de cristal, de porcelana o de acero desde que los recipientes utilizados tengan fondo plano.
Si utilizar recipientes no adecuados, a un desperdicio de energía.
Debe utilizar recipientes con diámetro igual al de la zona de trabajo.
No deben utilizar recipientes con diámetro inferior al de la zona de trabajo.
Deben tapar los recipientes durante los cocinados, para no desperdiciar energía.

Utilización de las zonas de trabajo:
El funcionamiento de las zonas de trabajo se realiza girando el mando correspondiente à la zona pretendida para una de las posiciones entre 1 y 3 (1 - mínimo; 3 - máximo).
En los modelos con zona de trabajo duplo (ref. D), esta é activada girando el mando correspondiente en el sentido derecho hasta escuchar un "clique", la zona dupla está activada, colocar el mando en la posición seleccionada entre 1 y 3.
Para apagar la zona de trabajo girar el mando correspondiente à la zona pretendida para la posición 0.
La señal luminosa situada en el panel de mandos indica que la zona de trabajo está en funcionamiento.
La indicación de la zona de trabajo caliente "calor residual" é indicada por la señal luminosa situada en la zona frontal de lo cristal.

4.5 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)



Si durante el funcionamiento del horno y del grill, falta el gas el circuito del gas se corta automáticamente.
No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.
En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.
Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos.
Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.

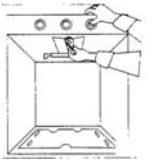
4.5.1 HORNO A GÁS

Para encender el horno, proceder del siguiente modo:
Accionar el botón del encendedor ϟ o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del horno.

Presionar la llave del horno debajo del símbolo o y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, indicada por una llama grande en el panel . Mantener el mando presionado durante cerca de 10 segundos.
Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.
Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando en el mismo sentido hasta la posición indicada por una llama pequeña en la parte superior del panel .
Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido derecho hasta la posición de "apagado", representada por un círculo negro en la parte superior del panel. ●
Horno a gas con termostato:
Algunos modelos tienen una válvula termostática que permite seleccionar la temperatura en el horno.
En los modelos con válvula termostática el consumo del gas se reduce automáticamente cuando el interior del horno tiene la temperatura seleccionada.
Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo hasta la temperatura deseada.

4.5.2 GRILL A GAS (MODELOS G)

Para encender el grill proceder del siguiente modo:
Accionar el botón del encendedor o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del grill.
Presionar la llave del horno debajo del símbolo o y girarla en el sentido derecho, hasta la posición del GRILL manteniendo el mando presionado durante cerca de 10 segundos.
Terminado este tiempo soltar el mando: el grill debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.
Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido izquierdo hasta la posición de "apagado", representada por un círculo en la parte superior del panel.●



4.6 UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M)

Por motivos de seguridad el aparato no permite el trabajo del horno a gas y del grill eléctrico al mismo tiempo.
Para la utilización del horno a gas proceder de acuerdo con el punto 4.4.1.
Girar el mando del grill en el sentido derecho colocando el símbolo ● a palabra grill o símbolo no painel.
En el modelo de MV 9558 hay un ventilador que funciona en todas las funciones del horno y grill, este ventilador tiene un mando independiente y funciona sólo por selección. Esta función nos lleva a un flujo continuo de aire caliente, especialmente para la cocción en múltiples niveles del horno.

4.7 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO (MODELOS E)

Girar el mando del horno en el sentido derecho y colocar na posición desada:

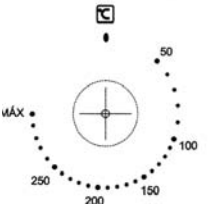
1ª- Resistencia superior y resistencia inferior

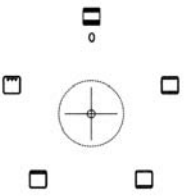
2ª - Resistencia Inferior

3ª - Resistencia Superior

4ª - Resistencia de grill sin asador o

Resistencia de grill con asador





Después colocar en la temperatura desada.

4.8 UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)

Los dos mandos (conmutador y termostato) seleccionan los distintos modos de cocinar, y la temperatura.

Luz en el horno
En esta posición sólo la luz del horno estará en funcionamiento. La luz permanece encendida en las otras siete posiciones de utilización.

Descongelar
La descongelación se realiza como si fuese a temperatura ambiente, con la ventaja de ser mucho más rápido. En esta posición, sólo el ventilador estará en funcionamiento.

Horno Estático
Está particularmente indicado para cocinar caza y aves de corral, y repostería en general. El procedimiento correcto para esto es que los alimentos sean introducidos en el horno, cuando éste haya alcanzado la temperatura seleccionada, esto sería, cuando se apaga la señal luminosa. Las resistencias inferior y superior del horno están en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

Horno Turbo
Con esta función se produce una circulación del aire caliente, particularmente indicada para cocinar sobre varios niveles del horno. La temperatura programada será alcanzada en poco tiempo. Las resistencias inferior y superior del horno están funcionando conjuntamente con el termostato. El ventilador está siempre en funcionamiento.

Resistencia inferior turbo
En esta posición está en funcionamiento la resistencia inferior en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

Resistencia circular turbo
En esta posición está en funcionamiento la resistencia circular en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

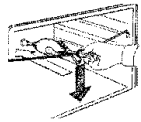
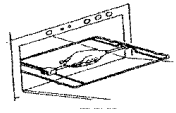
Grill Estático
Esta posición puede ser utilizada para gratinar (aspecto seco y dorado de la capa superficial de un alimento pre-cocinado). La resistencia del grill estará en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

Grill Turbo
Para utilizar el grill, es necesario calentar previamente el horno durante 5 minutos aproximadamente. El calor proviene de la parte alta, basándose en la irradiación de rayos infrarrojos, y su uso está indicado para carnes de pequeña espesura. La resistencia del grill está en funcionamiento conjuntamente con el termostato. En esta posición el ventilador está siempre en funcionamiento.

El horno eléctrico ventilado se debe utilizar en todas sus funciones con la puerta cerrada. Las partes accesibles pueden estar calientes, si el horno o el grill están en funcionamiento. No permita que los niños acercarse al equipo.
Si el modelo está equipado con un sistema de refrigeración, que empieza a funcionar cuando la temperatura interior es más alta que 60oC. Esta característica permanecerá partes accesibles (panel, manijas y puerta) en la temperatura mínima para evitar quemaduras. Después de apagar el horno, el sistema de refrigeración puede trabajar minutos más 10/15.

4.9 UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)

Ciertos modelos tienen asador rotativo, en este caso debe seguir las instrucciones:

En los modelos con asador rotativo colocar los alimentos en el centro del asador. Colocar las extremidades del soporte del asador en los lados del horno.	
Colocar la base del soporte del asador en el orificio del motor. Apoyar la barra del asador en el soporte y retirar el mando del asador. Este es para facilitar la retirada del asador después del cocinado.	
En algunos modelos colocar el asador en la rejilla y empujar la rejilla para el interior del horno. Colocar la bandeja de recogida de salsas en la parte inferior del horno.	

Para accionar el motor del asador girar el mando para lo símbolo (sin grill) o (con grill) e acuerdo con la opción del modelo.

4.10 UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)

Para su comodidad y economía puede acompañar los cocinados sin abrir la puerta del horno, utilizando la luz del horno.
Para accionar la luz del horno girar el mando hasta lo símbolo.
En ciertos modelos con horno eléctrico la luz se enciende después de que gire el mando del horno y queda encendido hasta que apague el horno.

4.11 UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)

En los modelos con reloj avisador podrá marcar el tiempo 0 a 120 minutos, para poder ser avisada.
Para accionar el reloj avisador girar el mando que está debajo del símbolo una vuelta completa en el sentido derecho, después debe volver para tras en el sentido izquierdo hasta marcar el tiempo deseado en la parte superior del mando.
Pasado el tiempo deseado entra en funcionamiento la campanilla.
La campanilla del reloj avisador no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del aparato.

4.12 UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CON)

ACERTAR LA HORA DEL DÍA

Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo. El punto entre el indicador de horas y minutos es intermitente.
Acertar la hora usando los botones (+) y (-) al mismo tiempo. Si presiona algún tiempo permite un rápido ajuste
Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo durante un tiempo, hasta que llegue la hora y el punto entre las horas y los minutos sea intermitente, que permite el ajuste de las horas del día.

ACERTAR LO CUENTA MINUTOS

Presione el botón. En la pantalla va a volver a aparecer ' 0.00 ' y el símbolo de la campanilla va a quedar intermitente.
Puede acertar lo cuenta minutos usando los botones (+) y (-).
Pasados 6 segundos el símbolo de la campanilla quedará estabilizado. Lo cuenta minutos iniciará la cuenta regresiva.
Los incrementos de tiempo de minuto es de 10 segundos hasta 99 minutos y 50 segundos, tras eso, el visor va a mostrar una hora y 40 minutos, el ajuste será en pasos de 1 minuto.
Nota: para cancelar el programa contador de minutos, definir el tiempo del contador de minutos hasta 0.00.

CANCELAR EL SONIDO DE LA CAMPANILLA

Cuando la cuenta del cuenta minutos llegar al fin, el mostrador va a exhibir la hora del día.
El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.
El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

AJUSTE DEL SONIDO

Puede ajustar el tono de alarma del temporizador de la siguiente forma:
1) presionando el botón (-) puede oír el sonido actualmente definido
2) libere el botón (-) y después presione nuevamente, puede oír el próximo sonido (total 3) disponible
3) el último sonido oído será el ajustado

4.13 UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)

DESCRIPCIÓN GENERAL

El programador electrónico permite que el horno tenga la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que debe hacer es configurar el tiempo de cocción y preparación. También puede ser utilizado como un reloj despertador, donde después de seleccionar el tiempo deseado, este lo alertará con una alarma sonora.

ACERTAR LA HORA DEL DÍA

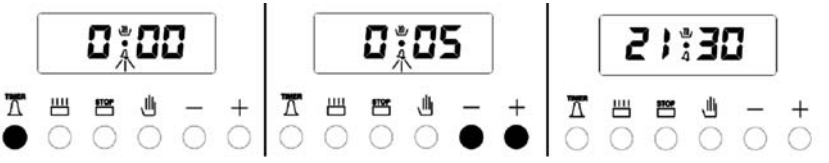
Este ajuste sólo se puede hacer cuando no hay ningún programa seleccionado. Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo. Dentro de 5 segundos, con los botones (+) y (-), ajustar el reloj.

1) Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo

2) Acertar la hora usando los botones (+) o (-).

AJUSTAR LA ALARMA DE TIMBRE

Con esta función se puede programar después de cuánto tiempo debe ser advertido por una señal sonora. Para esto, debe proceder como la información siguiente:



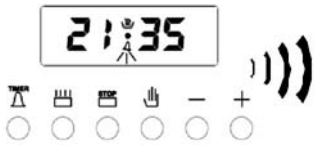
1) Cambie al modo de alarma de timbre.

2) Seleccione, pulsando (+) o (-), el tiempo deseado.

3) Después de unos segundos, la pantalla volverá al modo de reloj.

Nota: Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón (1) una vez.

CANCELAR EL SONIDO DE LA ALARMA



1) La alarma suena después del tiempo programado.

2) Pulse el botón (1) para cancelar.

PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si desea empezar a cocinar de inmediato, sólo tiene que seleccionar el tiempo de funcionamiento del horno.
Ejemplo: Después de colocar los alimentos en el horno y se pretender cocinar durante 2 horas y 15 minutos:

1) La hora actual es 18:30.

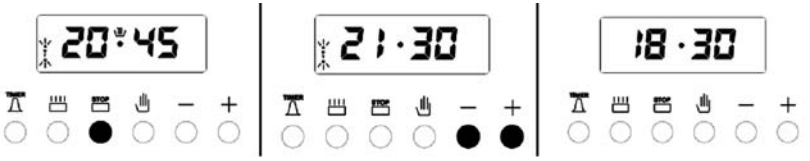
2) Cambiar el modo de cocción. (Pulse (2))

3) Ajuste el tiempo de cocina utilizando los botones (+) o (-).

4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que se ha iniciado la cocina y muestra la hora actual.

Ahora, el horno ya está programado para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, asegúrese de seleccionar la función y la temperatura del horno girando los mandos a la posición adecuada.
Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento pulsando el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo.

En el ejemplo anterior, el horno se pone en funcionamiento inmediatamente después del tiempo de cocción. Al pulsar el botón (3) se puede ver el tiempo final, es decir, el momento en que el alimento está listo para ser servido, y si lo desea, también se puede cambiar.
En el siguiente ejemplo, la hora de finalización pasará a 21:30.



1) Se muestra el tiempo final de preparación 18:30+2:15 = 20:45.

2) Cambie a la hora deseada con los botones (+) y (-).

3) En cuestión de segundos, la pantalla cambia al modo de reloj.

El horno estaba ahora programado para la comida estar lista a las 21:30. Puesto que el tiempo de cocción estaba pre programado hasta 2 horas y 15 minutos, el horno empieza a cocinar a las 19:15, para que la comida esté lista a las 21:30.

Pantalla cuando el programa se inicia

Pantalla cuando el programa termina

Cuando la cocción automática está completa, una alarma se activa y sonará, si no se interrumpe, durante 7 minutos.

1) Desligue el horno girando el mando a la posición 0.
2) Reinicie el programador:

Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo

Nota: El horno no estará operativo hasta que se reinicie el programador.
En el ejemplo mostrado, se programa el tiempo de cocción primero, el tiempo de cocción se calculó de forma automática y fue cambiado. También es posible programar el tiempo de preparación primero, en este caso el tiempo de cocción se calcula automáticamente y se puede cambiar posteriormente.

AJUSTAR EL VOLUMEN DE LA ALARMA SONORA

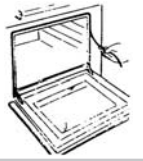
Puede ajustar el volumen de la alarma de la siguiente manera:
1) Mientras mantiene presionado el botón (-), puede escuchar el tono de la alarma actual. Si suelta el botón y vuelva a pulsarlo para poder cambiar los siguientes tonos (disponibles 3 tonos diferentes).
2) El tono de alarma se ajusta a la última selección.

Nota: Como valor predeterminado, el volumen de la alarma se establece en el tono más alto. Si hay un fallo de corriente prolongado, el tono de alarma vuelve al tono más alto.

4.14 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL

ATENCIÓN:
Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

Antes de colocar los alimentos en el horno es necesario hacer un precalentamiento de 15 a 20 min..

Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen sobre lo quemador pueden incendiar.	
La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas y poner un poco de agua en la sartén, impide el humo, cuando las gavillas caen	
Nunca utilizar el horno sin la goma de cierre colocada. Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, estos están calientes.	

Durante el funcionamiento del horno y del grill (a gas o eléctrico) la puerta del horno debe obligatoriamente permanecer cerrada.
En los modelos con asador rotativo, en la utilización del asador rotativo para asar debe obligatoriamente utilizar la placa protectora de mandos y la puerta del horno cerrada. Nunca retirar el panel de mandos sin haber enfriado.
El funcionamiento del grill con la puerta cerrada permite una mayor rapidez de los cocinados una economía de energía y no permite olores espalados por la casa.
Se recomienda que:
La rejilla o bandeja de asados sean colocadas en la mitad del horno.
Se evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que van a perjudicar el cocinado y aumentar el consumo de energía.
Se visualice la cocción a través del cristal de la puerta del horno.

5 INSTRUCCIONES DE MANTENIMENTO Y LIMPIEZA

Atención:
Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento y limpieza debe desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de corte rápido de la red de gas.

El fabricante declina toda responsabilidad en la limpieza y mantenimiento no se cumplen y no es responsable de los daños derivados de una mala limpieza o limpieza inadecuada

LIMPIEZA GENERAL

Un buen mantenimiento y limpieza en cada utilización aumenta la vida de su aparato y permite una utilización sin problemas.
Unidad de limpieza se debe realizar con la unidad fría y después de cada uso.
No se debe hacer la limpieza y mantenimiento con el aparato caliente.
No usar nunca polvo de piedra, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.
Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse con agua caliente y un detergente no abrasivo o jabón después de la limpieza se debe secar con un paño seco y suave para no quitar las manchas o arañazos.
Puede utilizar un spray de limpieza de acero inoxidable y un paño de microfibra.
No deje utensilios de acero común en contacto con el acero inox, sobre todo si están húmedas o mojadas que causa manchas, costras deben ser removidos tan pronto inmediatamente con agua caliente y detergente.

No utilizar productos ácidos.
El polvo depositado sobre el acero inoxidable en ambientes marinos o industriales, puede causar daños y la corrosión en el acero inoxidable.
Limpiadores químicos agresivos no aptos para el acero pueden causar ataques corrosivos.
El cristal de la puerta del horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.
Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.
Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.
Se recomienda la limpieza del panel e de los mandos, a cada utilización.
Las parrillas esmaltadas de la encimera pueden ser colocadas en el lavavajillas,
o limpiados con agua caliente y detergente común, puede utilizar un cepillo de cerdas.
Las cocinas no se deben limpiar con aparatos a vapor.

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO

Las parrillas de hierro fundido deben lavarse a mano con un detergente suave.
No use detergentes abrasivos o ácidos, no ponga estas parrillas en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

Los quemadores deben limpiarse con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.
Los quemadores y las tapas deben ser enjuagadas inmediatamente después de la limpieza para evitar el deterioro por corrosión.
Tapas de los quemadores no son esmaltadas en la parte inferior por que debe prestarse mayor atención a un adecuado lavado (en unos segundos el quemador, puede ayudar a secar la tapa).

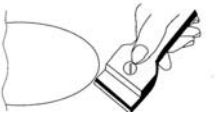
LIMPIEZA DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las incrustaciones en las placas eléctricas deben ser ablandadas con una gota de aceite, no utilizando nunca, objetos cortantes o espátulas metálicas.

LIMPIEZA DE LA MESA DE TRABAJO VITRO

Dejar bajar la temperatura de la mesa de trabajo y limpiar a cada utilización.
Utilizar detergente adecuado para las placas vitro.
No utilizar esponjas abrasivas o detergentes en pó, pueden riscar el cristal de la mesa. Evitar detergentes de limpiar hornos, pueden ser agresivos para el cristal de la mesa.
Para limpiar pequeños residuos utilizar una esponja húmeda con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Residuos calcáreos deben de ser limpios con vinagre o zumo de limón.
Utilizar cualquier detergente residual, puede perjudicar el cristal cuando acallantado.
Para las incrustaciones severas se recomienda la utilización de una espátula adecuada para la limpieza del cristal.

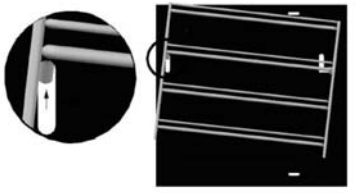
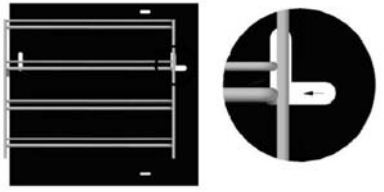
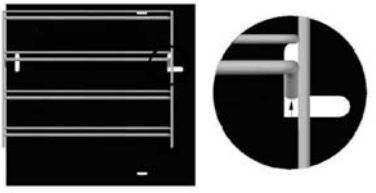


LIMPIEZA DEL HORNO

El horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.
El horno es de esmalte easy to clean que permite una fácil limpieza, sin necesidad de utilizar detergentes abrasivos
No utilizar detergente abrasivo para la limpieza del cristal de la puerta del horno.

RETIRAR REJILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de estas rejillas laterales de cromo se puede quitar.
Siga las instrucciones de 1 a 3 para desmantelar las rejillas laterales del horno.
Para el montaje seguir las instrucciones en el sentido inverso.

	1. Levante la parrilla en la vertical y retirar la inserción en la ranura en la parte delantera del horno
	2. Mover la parrilla en la dirección indicada por lo que se mueve en la ranura a lo largo de la costa del horno
	3. Levante la parrilla en la vertical y quitar el pasador en la ranura en la parte trasera del horno

Las guías de acero inoxidable que apoyan la bandeja esmaltada pueden ser removidas y colocadas en tres niveles de parrillas laterales.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO
No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en rotura del vidrio.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA

Para una limpieza completa, se aconseja quitar la puerta de la siguiente manera:

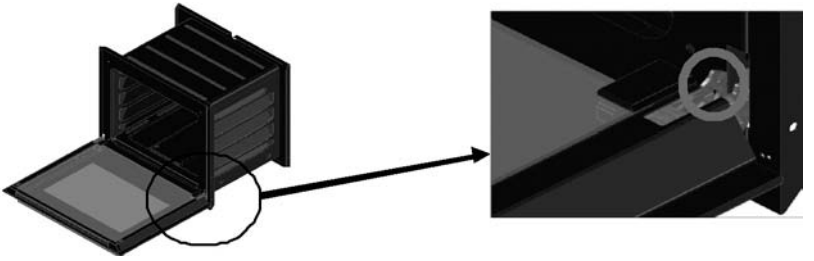
- Ajustar la puerta abierta

- Gire los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores

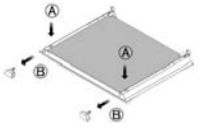
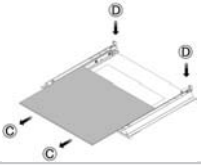
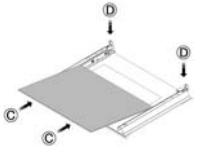
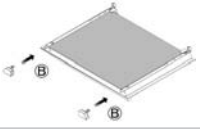
- Ajustar la puerta entreabierta, a continuación, levante suavemente para quitas las bisagras de las ranuras inferiores

- Retirar la puerta superior y dos bisagras de sus asientos

- Limpiar y volver a montar la puerta invirtiendo los pasos anteriormente mencionados.

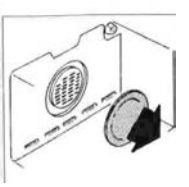


LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR:

	- Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topos superiores (B).
	- Mover el cristal (C), hasta salir de los topos inferiores (D). - Retirar el cristal e limpiar el cristal con agua tibia y esponja de nylon común empapado en detergente.
	- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes. - Hacer mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topos inferiores (D).
	- Colocar los topos superiores (B)

RETIRAR FILTRO DE ACEITE (MODELOS CON):

El modelo EV8 tiene un filtro de aceite colocado con el objetivo de proteger las aspas del ventilador de grasas. Este filtro se debe limpiar con frecuencia.



Instrucciones para la limpieza del filtro:
Desencajar el filtro haciendo fuerza o presión hacia arriba.
Para volver al colocar el filtro después de su limpieza se debe hacer fuerza o presión hacia abajo.

SUBSTITUCION DE LA LÁMPARA DEL HORNO:

Atención:
Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la substitución de la lámpara.

Después de apagar la alimentación eléctrica, retirar la lámpara y substituirla por una adecuada con las siguientes características:

Voltaje: 220 - 230 V

Potencia: 15 W / 25 W (De acuerdo con los modelos)
Casquillo tipo: E14

Colocar la protección del cristal y encender el aparato.

6 CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del control de calidad de las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Estanquidad.
- Funcionamiento y regulación de la parte de gas con un tipo de gas.
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad.
- Control estético.
- www.meireles.pt

7 CUADROS

CUADRO 1 - QUEMADORES							
			GAS BUTANO		GAS PROPANO	GAS NATURAL	
Presión nominal funcionamiento, mbar			28 - 30		37	20	
Presión máxima funcionamiento, mbar			35		45	25	
Presión mínima funcionamiento, mbar			20		25	17	
Potencia, W (P.C.S.)			Caudal	Inyector	Caudal	Inyector	Caudal
Quemadores	Normal	mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1250	218	0,85	215	1,15	286
Wok	4 000	1500	295	0,100	236	1,50	314
Horno	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill	1 800	----	131	0,70	129	1,00	172
Horno maxi	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill maxi	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

CUADRO 2 - TABLA DE RECIPIENTES (Utilizar ollas con fondo plano)		
	diámetros recomendados, cm	
Quemador	mínimo	máximo
Auxiliar Ø 42	10	16
Semi-rápido Ø 62	15	22
Rápido Ø 92	20	26
Wok Ø 130	24	30

QUEMADORES	POTÊNCIA, W		SIN HORNO		MONOBLOCO 50X55		LINHA MILANO PORTA GARRAFA 90X55			MONOBLOCO 55X60			MONOBLOCO 60X60	
	GAS	ELE	5402	5302 D	G 1530 D	G 2540 G 1540	G 2940	E 9421	G 2950 D	G 2402	G2302 D	E 0420	G 640	E4 VITRO I
Auxiliar	1 000	----	1	1	1	1	1	1	1	1	1	----	1	---
Semi-rapido	1 750	----	2	---	---	2	2	2	2	2	1	----	2	---
Rapido	3 000	----	1	1	1	1	1	1	2	1	---	----	1	---
Wok	4 000	---	---	1	1	---	---	---	---	---	1	---	---	---
Placa 145 mm	----	1 000	---	---	---	---	---	1	---	----	---	2	---	---
Placa 180 mm	----	1 500	---	---	---	---	---	1	---	----	---	2	---	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	---	---	---	---	---	---			---	---	2
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	---	---	---	---	---	---	---			---	2
Horno	2 750	---	---	---	G	G	G	---	G	G	G	---	G	---
Horno	---	700 / 1200	---	---	---	---	--	E	---	---	---	---	---	
Horno	---	1 100 / 1 500	---	---	---	---	---	---	---	---	---	E	---	E
Grill	1 800	---	---	---	G	G	G	---	G	G	G	---	G	---
Grill	---	1400	---	---	---	---	---	E	---	---	---	---	---	---
Grill	---	1500	---	---	---	---	---	---	---	---	---	E	---	E
Volume del horno, L			---	---	44	44	44	45	44	51	51	61	51	61
Potencia maxima de gas KW (PCS)			7,500	7,550	10,300	10,250	10,250	7,500	13,750	10,250	9,050	---	10,250	---
Consumo gas butano - G 30 (g/h)			546	546	746	746	746	546	996	746	746	---	746	---
Consumo gas propano - G 31 (g/h)			536	536	733	733	733	536	974	733	733	---	733	---
Consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15° C)			715	715	977	977	977	715	1320	977	977	---	977	---
Potencia máxima electrica, KW			---	---	---	----	----	4,400	---	----	----	7,625	0,015	8,625
Alimentación electrica			---	---	---	-----	----	220 - 240 V ~	---	----	----	380 - 415 V ~	220 - 240 V ~	380 - 415 V ~
Intensidad máxima, A			---	---	---	----	----	19,1	---	----	----	19	---	21,5
Cable eletrico (HO5 RR - F)			---	---	---	----	----	4G 1,5	---	---	---	5G 1,5	3G 0,75	5G 1,5
Dimenciones: LxFxA mesa (mm) Cocina			535X565X580		535X565X850		880X545X810			565X600X840/880			600X600X850/890	
Dimenciones: LxFxA (mm) Embalaje			570X610X650		570X610X900		940X635X900			670X690X900			660X690X900	
Peso: Liquido / Bruto (kg)			30/32,5		45/48		59/63			45/48			45/48	

QUEMADORES	POTENCIA, W		LINHA VENEZIA									
			MONOBLOCO 60X60					PORTA GARRAFA 90X60	MAXI 80X50		MAXI 90X60	
	GAS	ELET.	E 2604V	E 2640V	M2640V	G 2640 V	E 4 VITRO	G 5006DV	G 8558 V	M 8558 V	G 9558 V	M 9558 V
Auxiliar	1 000	----	---	1	1	1	---	1	1	1	1	1
Semi-rapido	1750	----	---	2	2	1	---	2	3	3	2	2
Rapido	3 000	----	---	1	1	1	---	1	1	1	1	1
Wok	4 000	----	---	---	---	---	---	1	---	---	1	1
Placa 145 mm	----	1 000	2	---	---	1	---	---	---	---	---	---
Placa 180 mm	----	1 500	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Horno	2 750	2600	E	E	G	G	E	G	---	---	---	---
Horno	4 000	---	---	---	---	---	---	---	G	G	G	G
Grill	1 800	1 500	E	E	---	---	E	G	---	---	---	---
Grill	---	1 600	---	---	E	E	---	---	---	---	---	---
Grill	2800	2 000	---	---	---	---	---	---	G	E	G	E
Volume del horno, L			61	61	51	51	61	51	81	83	114	116
Potencia maxima de gas kW (PCS)			---	7,500	10,250	8,500	---	13,800	13,250	13,250	15,050	15,050
Consumo gas butano - G 30 (g/h)			---	546	746	618	---	964	964	964	1.091	1.091
Consumo gas propano - G 31 (g/h)			---	536	733	608	---	948	947	947	1.072	1.072
Consumo gas natural - G 20 (l/h - 1013 mbar, 15° C)			---	715	977	810	---	1.263	1.262	1.262	1.429	1.429
Potencia maxima electrica, KW			7,625	2,625	1,615	2,615	8,625	---	0,025	2,025	0,025	2,025
Alimentación electrica			380 - 415 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	380 - 415 V ~	---	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~
Intensidad máxima, A			19	11,4	7,0	11,4	21,5	---	---	8,8	---	8,8
Cable eletrico (HO5 RR - F)			5 G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 0,75	5G 1,5	---	3G 0,75	3G 1,5	3G 0,75	3G 1,5
Dimenciones: LxFxA mesa (mm) Cocina			600X600X850/890					900X600X846/860	800X530X855/870		900X600X850/865	
Dimenciones: LxFxA (mm) Embalaje			660X690X900					980X685X900	880X630X900		960X675X910	
Peso: Liquido / Bruto (kg)			50/53	45/48				55,5/60	63/67		65/70	

QUEMADORES	POTENCIA, W		LINHA MONZA								
			MONOBLOCO - 60X60				MAXI 90X60				
	GAS	ELET.	EV8 3640 SP EV 70 SP	EV8 VITRO SP	M 3640 SP	G 3640 SP G 70 SP	EV8 9558 SP EV8 90 SP	G 9558 SP G 90 SP G 100 SP	M 9558 SP M 90 SP	MV 9558 SP	EV8 90 VITRO SP
Auxiliar	1 000	----	1	---	1	1	1	1	1	1	---
Semi-rapido	1 750	----	2	---	2	2	2	2	2	2	---
Rapido	3 000	----	---	---	---	---	1	1	1	1	---
Wok	4 000	----	1	---	1	1	1	1	1	1	---
Placa vitro 145 mm	----	1 200	---	2	---	---	---	---	---	---	2
Placa vitro 180 mm	----	1 800	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Placa vitro 120/210 mm	----	800/2100	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Placa vitro 110/180 mm	----	750/1700	---	1	---	---	---	---	---	---	1
Horno	2 750	2600	E	E	G	G	---	---	---	---	---
Horno	4 000	3 800	---	---	---	---	E	G	G	---	E
Resistencia circular	---	2 300	E	E	---	---	---	---	---	---	---
Resistencia circular	---	3 000	---	---	---	---	E	---	---	G	E
Grill	1 800	1 500	E	E	---	G	---	---	---	---	---
Grill	---	1 600	---	---	E	---	---	---	---	---	---
Grill	2800	2 000	---	---	---	---	---	G	E	---	---
Grill	---	2 800	---	---	---	---	E	---	---	---	E
Volume del horno, L			51	51	51	51	115	114	116	116	115
Potencia maxima de gas KW (PCS)			8,050	---	10,800	10,800	11,050	15,050	15,050	15,050	---
Consumo gas butano - G 30 (g/h)			582	---	782	782	785	1 091	1 091	1 091	---
Consumo gas propano - G 31(g/h)			572	---	769	769	773	1 072	1 072	1 072	---
Consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 C)			762	---	1024	1024	1 029	1 429	1 429	1 429	---
Potencia maxima electrica, KW			2,625	8,925	1,615	0,025	3,898	0,052	2,025	2,050	10,859
Alimentación electrica			220 - 240 V ~	380 - 415 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	380 - 415 V ~
Intensidad máxima, A			11,4	22	7,0	---	16,9	---	8,8	8,9	27
Cable eletrico (HO5 RR - F)			3G 1,5	5G 1,5	3G 1,5	3G 0,75	3G 2,5	3G 0,75	3G 1,5	3G 1,5	5G 1,5
Dimenciones: LxFxA mesa(mm) Cocina			600X600X945				Linha 90 – 900X615X940 – G 100 – 989X610X895				
Dimenciones: LxFxA (mm) Embalaje			690X680X1000				Linha 90 –960X690X1005 – G 100 – 1050X710X1080				
Peso: Liquido / Bruto (kg)			55 / 57,5				95 / 100,5				

El fabricante no es responsable de los errores de la impresión.
El fabricante se reserva el derecho de introducir alteraciones en el aparato sin que esas alteraciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad del aparato.

Rede de Assistência em Portugal
http://goo.gl/qZ9s7
808 200 426

Red de Asistencia en España
http://goo.gl/wqq1j
902 107 323

PGQ1924/8